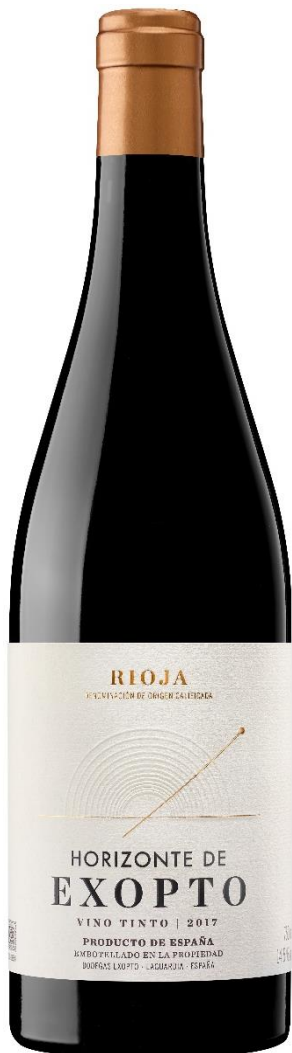


HORIZONTE DE EXOPTO

VINO TINTO
2019



Horizonte Tinto es el primer vino que elaboramos en el 2003... Es una base de Tempranillo, variedad dominante en la Rioja pero elaborada con otro estilo, marca nuestro claro deseo de crear vinos más modernos, intensos, altos en color y con la justa medida de roble... para ser totalmente sinceros, tenemos que admitir que en principio solo iba a haber un vino tinto: Exopto... Pero después de nuestra primera elaboración, pensamos que podíamos hacerlo mejor o más diferente aún... por eso la palabra horizonte... Que deja adivinar a que se podrá parecer el Exopto...

AÑADA

La añada 2019 no presentó mayores contratiempos climatológicos. Fue más bien una añada seca con pocas precipitaciones que permitieron gozar de un estado fitosanitario excelente a lo largo de todo el ciclo. Estas condiciones impusieron a las viñas un desarrollo vegetativo de poco vigor, resultando los racimos de talla pequeña y poco peso. Los vinos del 2019 son estructurados y equilibrado con muy buena expresión aromática.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

Tempranillo (80%), Garnacha (10%), Graciano (10%)

VIÑEDOS

- Chulato- Álbalos - Plantado en el 1960 - Arcillo Calcárea - 450 m
- El Sacramento - San Vicente - Plantado en el 1985 - Arcillo Calcaréa Arenoso - 400 m
- Los Pozos - San Vicente - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcaréa - 500 m
- Carrapeñía- Álbalos - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcárea, Arenoso - 650 m

VENDIMIA

- 08-10 de Octubre de 2019
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de cemento (22-24°C)
- Maceración corta de una semana, Malo láctica en depósitos de cemento

CRIANZA

- Barricas de roble francés de 225 litros y 600 litros / 60% - 40%
- 15% de roble nuevo

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de cartón de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 12.500 botellas de 75 Cl. / 112 Magnum de 1,5 L

NOTAS DE CATA

Color Rubí profundo. Aromas de frutos rojos y negros (cerezas, moras) con toques especiados y ahumados. En boca, intensos sabores de fruta negra muy limpios y puros, taninos sedosos. Final de boca muy mineral y largo. Muy buen equilibrio entre intensidad y finura.

GASTRONOMIA

- Platos de pescado al horno (rodaballo, lenguado, salmón...) así como la langosta y las aves. Cocina Asiática: Wok, Sushi.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO 14,50%

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO) 5,05 g/l

ACIDEZ VOLATIL 0,66 g/l

pH 3,65

SULFUROSOLIBRE 25 mg/l

SULFUROSO TOTAL 90 mg/l

BODEGAS
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA - ÁLAVA - ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 - info@exopto.net