

BOZETO DE EXOPTO

VINO TINTO
2020



El Bozeto, como lo indica su nombre, es nuestro primer proyecto de vino en el cual presentamos las grandes líneas de nuestra gama: un vino joven, fresco, recién nacido, cuya explosión de aromas afrutados con toques minerales permitirá al consumidor gozar de la fusión de las 3 castas dominantes de la Rioja. Un vino de placer, fácil de entender que permitirá dar el primer paso en nuestra gama de productos...

AÑADA

Aunque la añada 2020 se puede calificar de cálida y mediterránea por las altas temperaturas que ha conocido a lo largo de la campaña, también fueron abundantes las precipitaciones sobre todo en primavera con lluvias repartidas cada 7 días. Estas condiciones climáticas generaron una presión de mildiu muy importante con unas pérdidas de producción de hasta el 40%. El final de verano seco y caliente entrenó una caída de acidez notable que nos obligó a vendimiar pronto para sujetar el equilibrio fenólico de los vinos.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Garnacha (50%), Tempranillo (40%), Graciano (10%)

VIÑEDOS

- El Agudo, El Casillón, Riguelo, Lodecara- Alfaro - 40 a 80 años de edad - Canos Rodados, Arena
- Perequita, Centenales, El Sillo, El Molino - Ábalos - 30 a 50 años de edad - Arcillo Calcárea

VENDIMIA

- 15-25 de Septiembre de 2020
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y cemento (22°C)
- Maceración muy corta - 1 semana

CRIANZA

- Depósitos de Hormigón (70%), Tinajas de roble francés (20%), barricas usadas (10%)
- 6 meses

PACKAGING

- Tapón de rosca, tapón tecnológico (corcho)
- Cajas de cartón de 12 botellas

PRODUCCIÓN

- 80.000 botellas de 75 Cl., 1.000 Magnum de 150 Cl.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo de capa brillante. Aromas de frutos rojos (fresa y cereza madura) con toques minerales y florales. Goloso, frambuesa y arándanos aportan dulzura que contrasta con una agradable acidez. Muy elegante, final afrutado y largo.

GASTRONOMIA

Tapas, embutidos, platos de verdura, carne a la parrilla o cualquier receta con salsa de tomate fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,05 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,38 g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	30 mg/l
SULFUROSO TOTAL	65 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