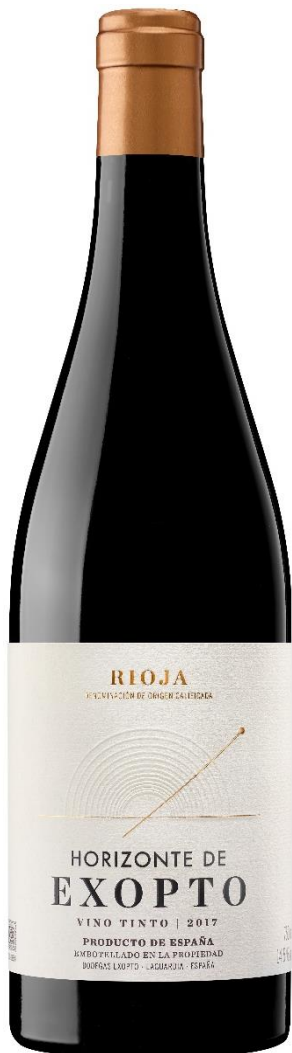


HORIZONTE DE EXOPTO

VINO TINTO
2020



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

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

VARIETADES

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

VIÑEDOS

- Chulato- Ábalos - 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
- Carrapeña- Ábalos - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcárea, Arenoso - 650 m

VENDIMIA

- 28-29 de Septiembre de 2020
- 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 carne -asados, estofados- más típicos de la cocina mediterránea, acompañados con salsa de tomate y pimiento, o cocinados con hierbas y especias tradicionales

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,15g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,58g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	24mg/l
SULFUROSO TOTAL	70mg/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