

LA MIMBRERA



Este vino tiene un valor sentimental muy especial ya que se trata de la primera parcela de viña que compramos en el pueblo de Álbalos: La Mimblera. Hablamos de una viña de casi 100 años de edad, plantada en un suelo arcilloso calcáreo (17% de caliza activa) en una ladera del paraje El Hoyo, en un entorno muy mediterráneo: soleado máximo, vegetación agreste (tomillo, romero, espliego).

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

VARIEDADES

Tempranillo (75%), Garnacha (20%), Viura (5%)

VIÑEDOS

- La Mimblera – Álbalos – Año de plantación: 1920 – Arcillo Calcáreo, con grava superficial
- 450 metros de Altitud, Orientación Sur-Oeste

VENDIMIA

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

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 2 semanas

CRIANZA

- Barrica de roble francés usadas de 225 litros
- 18 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 3 botellas

PRODUCCIÓN

- 300 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas en nariz. Muy largo en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela y regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final largo, marcado por la caliza.

GASTRONOMIA

Carnes asadas (cabrito, cochinillo), Carrilleras de cerdo al vino tinto, osobuco de buey o Rabo de toro

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	15,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	4,95 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,60 g/l
pH	3,75
SULFUROSOLIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	72 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