



EL ESPINAL

VINO TINTO
2022

Este vino es parte de una colección de vinos auténticos y sinceros que rinde homenaje a Miguel Angel Mato, nativo de San Vicente de la Sonsierra, labrador apasionado y viticultor emérito. A través de esta colección queremos resaltar el carácter único de sus mejores parcelas y valorizar el trabajo del hombre, componente primordial de la noción de terroir junto al suelo y al clima.

AÑADA

La añada 2022 se puede calificar de extrema. Es la ilustración perfecta del cambio climático que estamos sufriendo con fenómenos extremos: Invierno muy frío, lluvias abundantes en Noviembre y Diciembre, temperaturas muy frías en Enero y Febrero (30 días seguidos de heladas). Al opuesto un verano muy cálido y seco, lluvias muy escasas. De estas condiciones climáticas resultaron unas uvas muy sanas que produjeron unos vinos limpios y aromáticos, muy equilibrados y de consumo rápido.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Maturana Tinta (Castets) 100%

VIÑEDOS

- El Espinal – San Vicente de la Sonsierra – 30 años de edad – Arcillo Calcárea
- 650 metros de Altitud, Orientación Sur, en las faldas de la Sierra Cantabria

VENDIMIA

- 15 de Octubre de 2022
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

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

CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 litros
- 15 meses

PACKAGING

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

PRODUCCIÓN

- 1,842 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color Violáceo brillante. Aromas de fruta negra (mora, arándano), pimienta blanca y regaliz. Redondo y especiado en boca, pimienta negra especialmente. Potente, final de boca muy fresco, de carácter atlántico.

GASTRONOMIA

Charcutería, Cecina y jamón ibérico en particular. Pulpo a la gallega, guisos con salsas picantes o cualquier carne a la parrilla.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO 14,50 %

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO) 5,85 g/l

ACIDEZ VOLATIL 0,48 g/l

pH 3,46

SULFUROSO LIBRE 20 mg/l

SULFUROSO TOTAL 45 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