

NORTE 2022

PURO ORIGEN

Singular viñedo que recibe de manera directa los vientos del norte y que se asienta sobre un terreno donde la roca madre de piedra caliza se encuentra tan solo a 50 centímetros de la superficie. Estas dos características, junto a la altitud (720 metros), confieren a Norte una notable frescura y acidez que se mantiene añada tras añada debido a la consistencia del viñedo. Un vino potente y maduro. Con identidad, muy expresivo y difícil de olvidar.

VARIEDAD: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: fermentación espontánea con ligeros remontados diarios.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés y depósito de hormigón.

ASPECTO: intenso color rojo cereza con irisaciones violeta. Limpio y brillante.

NARIZ: el carácter frutal es en Norte más sutil, con presencia de frutos silvestres, especias y una madera muy bien integrada. Su mineralidad muestra la influencia de los suelos calizos de los que procede.

BOCA: potente y amplio en boca, con taninos firmes, pero no agresivos. Vivo, pero al mismo tiempo con un gran equilibrio entre cuerpo, acidez y alcohol. Postgusto frutal, muy expresivo, persistente.

PUNTUACIONES:

Robert Parker: 95 · Tim Atkin MW: 96 "Wine of the Year"

Vinous: 97 · Guía Proensa: 99

Guía Peñín: 95 · Guía Gourmets: 98



FINCAS DE ORIGEN

Finca Norte es un viñedo localizado a 720 m de altitud, probablemente uno de los viñedos más altos de la D.O.Ca. Rioja. Presenta terreno arcilloso calcáreo asentado sobre losa de piedra caliza (50 cm. de profundidad) con 2,7 has. de extensión.

LOCALIDAD: Laguardia, D.O.Ca. Rioja.