

ASÚA

CRIANZA 2021

Asúa es un vino de la ciudad de Haro que evoca a los vinos que antiguamente se bebían en los buenos bares de nuestro país.



Tipo de vino: Tinto

Zona de producción: : Rioja Alta –
Vino de Municipio - Haro

Cosecha: 2021

Calificación DOCa cosecha:

Muy buena

Calificación C.V.N.E.: Excelente

Variedades de uva empleada:

100% tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa

Formato: 75cl., 1,5l.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14%

pH: 3,60

SO₂ Libre/Total: 30,4/88

Índice Polifenoles Totales: 65

Acidez total: 5,47

Acidez volátil: 0,55

Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos propios de Haro de suelos arcillo calcáreos y arcillo ferrosos situados a una altitud de 500 m y exposición sur. Conducción en vaso y variedad predominante tempranillo. Clima oceánico con importantes diferencias de temperaturas entre el día y la noche en los meses de agosto y septiembre lo que facilita una maduración lenta preservando el equilibrio y la frescura de la fruta.

Características de elaboración

Vendimia manual y fermentación alcohólica en depósitos de inoxidable de pequeña capacidad. La temperatura es controlada. La fermentación y posterior maceración en caliente tienen una duración total de unos 18 días. Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y trasiega a barrica de roble francés de un vino donde permanece 15 meses con trasiegos intermedias antes de ser clarificado y filtrado.

Datos de la cosecha

La vendimia en CVNE comienza el 8 de septiembre para finalizar el 10 de octubre. La climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 muy variada. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva fue mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta. Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de grandes vinos con buen potencial de guarda.

Notas de cata

Color granate con muy buena capa de color.

Compleja y atractiva intensidad aromática, con notas florales y frutos de bosque además del regaliz, suavizados con aromas a café, chocolate, especias y delicados ahumados procedentes de su estancia en barrica.

En boca su entrada es golosa y su paso está marcado por un tanino amable pero muy presente ya que es un vino con estructura y untuosidad con un final fresco que le proporciona una retronasal larga y afrutada.

Maridaje perfecto con los alimentos de la dieta mediterránea al completo.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.