

ASÚA

CRIANZA 2023

*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 Pueblo - Haro
Cosecha: 2023

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: 3,61
SO₂ Libre/Total: 30/78
Índice Polifenoles Totales: 68
Acidez total: 5,54
Acidez volátil: 0,61
Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos situados en Haro, sobre suelos arcillo-calcáreos y arcillo-ferrosos, a una altitud aproximada de 500 metros y con orientación sur. Las cepas se conducen en vaso, con predominio de la variedad tempranillo.

El clima es de influencia oceánica, con marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche durante los meses de agosto y septiembre, lo que favorece una maduración lenta y progresiva, al tiempo que preserva la acidez natural de la fruta.

Características de elaboración

La vendimia se realiza de forma manual y la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad, con un control preciso de la temperatura entre 26 y 28 °C. La fermentación y la posterior maceración en caliente se prolongan durante un periodo total aproximado de 18 días.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en depósitos de hormigón, tras lo cual el vino se trasiega a barricas de roble francés de un solo vino, donde permanece durante 15 meses, con trasiegos intermedias. Finalmente, el vino se clarifica y filtra antes de su embotellado.

Datos de la cosecha

La campaña 2023 fue compleja desde el punto de vista climatológico a lo largo de todo el ciclo vegetativo, y culminó en una vendimia especialmente intensa, tanto en el trabajo en viñedo como en bodega.

Tras un invierno bastante seco, se produjo un ligero adelanto en la brotación. La primavera continuó con precipitaciones escasas; sin embargo, las tormentas de comienzos de verano, junto con temperaturas suaves en los meses de junio y julio, contribuyeron a aliviar la situación y permitieron a la planta recuperarse parcialmente.

Durante el mes de agosto se sucedieron varias olas de calor, con temperaturas diurnas elevadas y noches más cálidas de lo habitual, lo que aceleró la maduración en las zonas más tempranas de Rioja. En Haro, las precipitaciones llegaron durante la primera quincena de septiembre, cuando aún faltaban días para alcanzar la maduración óptima.

El principal reto fue saber esperar, permitiendo que la planta asimilara el agua y logrando un equilibrio preciso, entre la maduración tecnológica y la maduración fenólica, mediante un seguimiento diario y exhaustivo de cada parcela.

La vendimia para este vino de pueblo se inició el 30 de septiembre y finalizó el 3 de octubre. La uva alcanzó una buena maduración y presentó un excelente estado sanitario, dando lugar a una añada muy adecuada para la elaboración de vinos tintos.

Notas de cata

De intenso color granate, con reflejos azulados que hablan de su juventud y concentración. En nariz se muestra complejo y equilibrado, combinando aromas de frutos del bosque y regaliz con notas tostadas, recuerdos de café y sutiles apuntes de chocolate procedentes de una crianza bien integrada.

En boca es suave y envolvente, con un paso largo y muy agradable, sostenido por taninos dulces y bien pulidos. El final es persistente, armónico y de gran calidad, dejando una sensación elegante y placentera.

Un vino versátil y gastronómico, especialmente indicado para acompañar platos de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio recomendada: 18 °C.