

# Asúa Crianza 2020

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
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Crianza:** 18 meses en bodega de roble francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,52
- **Acidez total:** 5,27
- **SO2 Libre/Total:** 28,8/80
- **pH:** 3,71
- **Índice de Polifenoles Totales:** 74
- **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 acero 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 bodega de roble francés de un vino donde permanece 18 meses con trasiegos intermedios antes de ser clarificado y filtrado.

## Datos de la cosecha

La campaña 2020 ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

La gran calidad de la uva nos hace pronosticar la obtención de grandes vinos aptos para el envejecimiento.

La vendimia de tinto comienza el 9 de septiembre por la zona de Torremontalbo y finaliza el 9 de octubre en nuestras fincas de Cihuri.

## Notas de cata

Color granate oscuro, con notas púrpuras.

Interesante complejidad aromática en la que destacan el regaliz y los frutos del bosque como los arándanos, las moras, grosellas, fresas... Todo ello en perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en bodega, frutos secos, café, vainillas, chocolates, especias, torrefactos...

En boca tiene un paso largo, marcado y suave gracias a un tanino dulce y bien integrado.

Es un vino con una retronasal compleja e interesante, además de persistente.

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

Temperatura de servicio recomendada 18°C.