

Asúa Gran Reserva 2017



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Septiembre 2020
- **Crianza:** 24 meses en barrica de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,67
- **Acidez total:** 5,5
- **SO₂ Libre/Total:** 30,4/84
- **pH:** 3,66
- **Índice Polifenoles Totales:** 77
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Asúa Gran Reserva se elabora exclusivamente con uvas de Haro, capital de Rioja Alta donde los suelos son arcillo calcáreos y ferrosos, clima continental con influencia atlántica marcada, viñedos situados por encima de los 500 m de altitud. Los vinos procedentes de estos suelos han sido desde hace más de un siglo conocidos como “vinos finos” dada la tipicidad y elegancia que esta tierra aporta a la materia prima, la hace idónea para la elaboración de vinos de guarda.

Características de elaboración

Vendimia manual y fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en depósitos de hormigón y tinas de madera de pequeña capacidad. Realizamos remontado durante la fermentación, delestages y bazuqueos hasta obtener el color, los taninos y la estructura deseada. El vino hace la maloláctica en hormigón y de ahí va a barricas de roble francés donde permanece durante 24 meses de crianza. Una vez embotellado pasa a los “calados”, donde a la temperatura y humedad adecuada, reposa durante 36 meses.

Datos de la cosecha

Comenzamos el ciclo con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que tuvo una duración de 176 días. Este adelanto que también afectó a la brotación, fue decisivo para que la helada sufrida a finales de abril afectara en gran medida a una producción que ya venía mermada por la sequía.

A finales de julio las tormentas puntuales contribuyeron a completar el equilibrio vegetativo mejorando las expectativas de producción. El clima continental con las bajas temperaturas nocturnas habituales en Rioja Alta contribuyó a evitar sobremaduraciones y obtener una cosecha de calidad. También los frecuentes controles de maduración fueron decisivos para la recogida de uva en el momento óptimo y mantener la frescura propia de los vinos de la zona.

La vendimia 2017 para este vino se realizó entre el 25 de septiembre y el 2 de octubre.

Notas de cata

Bonito color burdeos con notas rojizas.

Interesante complejidad aromática donde podemos encontrar bien ensamblados los aromas a fruta madura, regaliz, especias, toffee, café tostado, balsámicos, etc. En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino sedoso que nos lleva a un final ligeramente ácido que le da frescura alargando la retronasal.

Buen compañero para carnes rojas, cocidos, quesos...

Temperatura de servicio 18°C.