

ASÚA

GRAN RESERVA

2019



Tipo de vino: Tinto
Zona de producción: Rioja Alta
Cosecha: 2019
Variedades de uva empleada:
100% tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.
Fecha de embotellado:
Septiembre 2022

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,62
SO₂ Libre/Total: 29/89
Índice Polifenoles Totales: 71
Acidez total: 5,41
Acidez volátil: 0,65
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

La vendimia de los viñedos destinados a la elaboración de este vino comienza 30 de septiembre y finaliza el 4 de octubre.

Este año, debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los meses de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniendo racimos pequeños, sueltos y menos compactos, pero aumentando la calidad considerablemente.

La evolución de la uva venía con retraso respecto al año pasado, pero las bajas producciones que se llevan a cabo en estos viñedos provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

La recogida de la uva transcurre tranquila pudiendo realizar una buena selección tanto en campo como en bodega.

Al igual que el año pasado la cosecha ha sido de ciclo vegetativo largo, de 185 días que sumado al buen nivel de sanidad nos permite la elaboración de este gran reserva.

Notas de cata

Bonito color granate con reminiscencias rojizas.

En nariz encontramos fruta negra madura y regaliz en perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en barrica como nuez moscada, clavo, toffee, hojas de tabaco, etc.

En boca su paso es suave, con un tanino amable y sedoso. La ligera acidez final le da al vino una largura con un postgusto de notas balsámicas y afrutadas.

Maridaje aconsejado carnes y pescados grasos.

Temperatura de servicio 18°C.