

Asúa Reserva 2020

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



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja Alta
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa • **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 18 meses en bodega de roble francés



Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez total:** 5,46
- **pH:** 3,64
- **Apto para veganos**
- **Acidez volátil:** 0,57
- **SO₂ Libre/Total:** 30,4/82
- **Índice Polifenoles Totales:** 73

Características del viñedo

Asúa Reserva se elabora exclusivamente con uvas propias 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, idónea para la elaboración de vinos de guarda.

Características de elaboración

Vendimia manual y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y tinas de madera de pequeña capacidad. Alternamos distintos tipos de remontado durante la fermentación, un primer remontado con oxígeno para la multiplicación de las levaduras y a partir de ahí destajados y bazuqueos hasta obtener el color, los taninos y la estructura deseada. El vino hace la maloláctica en hormigón y de ahí a barricas de roble francés donde permanece durante toda su crianza.

Una vez embotellado pasa a los “calados”, donde a la temperatura y humedad adecuada, reposa el tiempo necesario hasta su salida al mercado.

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 vegetativo de la vid que duró 175 días. 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 la zona de Haro comienza el 23 de septiembre y finaliza el 9 de octubre.

Notas de cata

Bonito color granate con buena capa.

Intensidad aromática alta donde vemos un buen ensamblado entre los aromas varietales y los procedentes de la crianza. Descubrimos los siguientes matices, frutas del bosque, regaliz, café tostado, hoja de pino, cacao...

Es un vino con entrada suave en boca y paso por el paladar marcado por un tanino amable. El puntito de acidez nos lleva a una retronasal larga y compleja típica de este tipo de vinos de alta calidad.

Perfecto acompañante para todo tipo de carnes, cocidos y pescados en salsa. Temperatura de servicio 18°C.