

RIOJA
Denominación de Origen Calificada
760
· 2015 ·
SIN SULFITOS AÑADIDOS
NO ADDED SULPHITES

By Amice



PROYECTO - VIÑAS DE PIEDRAHITA

Viñas de Piedrahita es un Proyecto Familiar que nace con el propósito de poner en común la experiencia enológica y emprendedora y los deseos de “aprender a caminar mientras se anda”, de sus miembros para elaborar y comercializar **vinos de diferentes regiones** creados con respeto al medio ambiente, las tradiciones y buscando peculiaridad, características poco corrientes y sobre todo, distinción.

El nombre, Piedrahita, hace referencia a un sitio en nuestro corazón, a nuestro recuerdo más sentimental.

760 By Amice

D.O. Ca. RIOJA - 2015

SIN SULFITOS AÑADIDOS

Conscientemente queremos hacer vinos sin aditivos. El reto implica evitar totalmente los conservantes (todos ellos). Los sulfitos, conocidos desde la antigüedad, y empleados masivamente en el vino a partir del siglo XX no son empleados por nosotros.

El reto es hacer vinos de forma natural, como los de antes, dónde sólo esté el zumo de la uva fermentado. Recuperamos así aromas, sabores y colores que los tratamientos eclipsaban. A diferencia de lo que ocurría en el pasado, cuando estos vinos sin manipulación sólo podían consumirse en la propia bodega y antes de la nueva cosecha, en la actualidad podemos conservarlos gracias a un esmerado cuidado y aplicación de los medios técnicos no invasivos: frío, gases inertes, y gracias a la mejora de técnicas enológicas tradicionales y respetuosas, como la crianza sobre lías.

Así logramos materializar nuestro sueño de un vino con naturalidad a raudales.

VITICULTURA - EL ESCAÑO

La finca “El Esgaño” (Villalba de Rioja, La Rioja) se plantó a finales de los años 80 del siglo pasado. Está en el corazón de la Rioja Alta, muy cerca de Haro y de los Montes Obarenes que descienden en suaves colinas hacia el curso del río Oja-Tirón.

En una de estas elevaciones encontramos una ancha terraza con orientación hacia el sol del atardecer. Nuria, su propietaria, lo llama El Esgaño de Atamauri pues se encuentra en el preciso lugar donde antaño había una poblado con ese nombre. Aun existen vestigios, entre ellos la entrada a un olvidado calado y los cimientos de una ermita.

Es un viñedo de Tempranillo cultivado en vaso, a la antigua y tradicional forma, de los que cada vez hay menos pues llevan más trabajo. Gonzalo Martínez lo mima



con primor y logra, con un saber heredado de generaciones de viticultores y la ayuda de la excepcional orografía, una uva sana y de lenta maduración. Vendimiada y seleccionada a mano, nos llega plena de frescura, acidez natural y aromas de fruta.

Añadiendo una pequeña porción de otras variedades tintas (Garnacha, Mazuelo y Graciano) de la finca “La Experimental” en Ollauri, nos dan un equilibrio varietal típico de la Rioja Alta.

ELABORACIÓN - 760 by Amice

El 3 de octubre el Tempranillo se vendimió a mano. Despalillado y encubado sin estrujar, los granos de uvas enteras llenaron dos bocoyes. Sin adicionar conservante ninguno, se dejó evolucionar con sus propias levaduras.

A los pocos días se completó con garnacha, mazuelo y graciano de la finca "La Experimental" (término de Cuzcurritilla), en Ollauri. Bazuqueos diarios a mano durante la fermentación que se alargó por 33 días.

A partir de aquí se mantuvo en barricas grandes y usadas, con sus lías. Luego el permanente cuidado y maduración lenta en las barricas, sin emplear bombas, moviendo el vino siempre por gravedad; era el trabajo constante y cuidadoso.

Después de diez meses, se separó ya definitivamente de sus lías, y se preparó para embotellar el 12 de agosto. Ha permanecido en la bodega afinando en la botella hasta abril de 2017, momento en que sale al mercado en plenitud de aromas.

DATOS TÉCNICOS

Variedades de Uva:

76% Tempranillo, 16% Garnacha

Tinta, 4% Graciano y Mazuelo.

Alcohol: 13,85%

Acidez total: 6,2 g/l

pH: 3,77

Acidez Volátil: 0,44 g/l

Ácido Málico: 0,11 g/l

Sulfitos: < 10,0 mg/l

CRIANZA:

Hizo la fermentación en bocoy y ha permanecido en total 10 meses en envases de roble usado de 500 L.

CONSUMO:

Recomendamos una temperatura servicio entre 18 y 16 ° C.

CONSERVACIÓN:

Recomendamos una temperatura inferior a 14° C.

FICHA DE CATA - 760 BY AMICE

VISTA

Limpio, brillante, bonita capa color rojo púrpura. Lágrima densa, que colorea la copa y que gotea lentamente sobre la superficie del vino.

OLFATO

Intensidad aromática sutil y atractiva a copa parada. Pronto se distinguen notas de flores silvestres, rosas, frutas rojas como la fresa y la mora en confitura. Con la agitación va tomando intensidad y complejidad, para ir cediendo lentamente, y en segundo plano, ligeros recuerdos de la madera como tostados y suave vainilla.

Es una aroma limpio, sin estridencias ni asomo de defectos. Es además persistente y cambiante a medida que se va aireando.

GUSTO

Muy amable y suave en el ataque, destaca rápidamente una frescura que juega con unos maduros y delicados taninos que van envolviendo la boca lentamente. Sensación de conjunto redonda, con un paso de boca grato a más no poder, donde la frescura de sus matices llena el paladar y la vía retronasal de sensación de flores.

Deja una sensación agradable en la boca, con un recuerdo de frutas y una muy ligera calidez. La amabilidad de su conjunto nos invita a tomar otro sorbo; su paso de boca y la repetición no cansa.



PRESENTACIÓN

Exclusivamente botellas de 75 cL de vidrio ligero (395 g). Tapón corcho natural certificado de gestión sostenible FSC y lacradas a mano. Etiquetas sin papel y sin blanqueantes (certificado Free Tree) y con 30% menos de tinta. Botellas limitadas y numeradas a mano.

FORMATOS

Estuche de 1 botella.

Caja de madera de bosque sostenible PEFC de 4 botellas.

Cajas de cartón reciclado, crudo y sin tinte, de 6 botellas.

PRODUCCIÓN / VENTA

Exclusivamente 760 botellas. Venta directa. Comercio especializado y restauración.

VIÑAS DE PIEDRAHITA

760

D.O.CA. RIOJA - 2015

- SIN SULFITOS AÑADIDOS -

BY AMICE

CONTACTO

amice2015@gmail.com

+34 619 412 785

 @elvinodebelen

Consumir con amigos. Y amigos de amigos.