

EL TEMBLÓN

Garnacha 100%

14,5% Vol.

1.300 Botellas

VIÑEDOS

Uvas procedentes de Valdeponzos, viñedo centenario de garnacha en vaso situado entre las localidades de Baños del Río Tobía y Badarán (La Rioja) a una altitud de 623 m.s.m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg el día 9 de octubre de 2021.

Despalillada en su totalidad. La fermentación se lleva a cabo en barricas de roble francés autofermentables. Se realizan tres remontados al día mediante giros de la barrica.

El prensado se realiza mediante prensa vertical con rendimientos muy bajos.

La fermentación maloláctica se realiza en las mismas barricas de 500L donde ha tenido lugar la fermentación alcohólica.

Vino clarificado por decantación natural durante la crianza de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Colo rojo picota con ribete violáceo

Presenta una nariz con una marcada fruta roja que ensambla discretamente con notas especiadas tales como pimienta negra y cedro. Jugoso en boca con un tanino muy pulido, donde nuevamente prevalece la fruta y se equilibra con su buena acidez.



info@amatriabodegas.com

[@amatria_bodegas](https://www.instagram.com/amatria_bodegas)

www.amatriabodegas.com