

# Pontac de Portiles

## Comentarios Enológicos

Cereza-violácea de muy alta intensidad. Fruta negra madura en nariz, ensamblada con maderas finas, donde salen notas de violetas y jazmines, clavo, pimientas y vainillas. Aromas complejos de torrefacto y terruño. En boca potente y carnoso. Fruta negra madura. Estructurado, con alto poder de envejecimiento.

## Winemaker's Notes

*Cherry-Violet color of great intensity. Aromas of ripe black fruit assembled with fine woods, where they come out notes of violets and jasmine, cloves, pepper and vanilla. Secondary complex aromas to toasted and terroir. Powerful and fleshy feel-mouth. Long finish with high potential for cellar ageing.*

<b>AÑO DE PLANTACION</b>	Uva de la Finca Portiles, plantada en 1920. Grapes sourced from a vineyard planted in 1920.	<b>YEAR OF PLANTING</b>
<b>LOCALIZACION</b>	Uva procedente del viñedo centenario Pago de Portiles, ubicado en la llamada "Milla de oro" de Rioja Alavesa. Grapes sourced from Pago de Portiles centenarian single vineyard slope, found in the defined "Golden Mile" of Rioja Alavesa.	<b>LOCATION</b>
<b>VARIEDAD</b>	90% Tempranillo, 10% Garnacha.	<b>VARIETY</b>
<b>ALTURA</b>	510m.	<b>HEIGHT</b>
<b>ELABORACION</b>	Micro-vinificación meticulosa con uso de levadura autóctona, en barriles de 500 a 600 litros llamados Bocoyes. Meticulous Micro-vinification with use of indigenous yeast, in 500 to 600 liters barrels called Bocoyes.	<b>ELABORATION</b>
<b>CRIANZA</b>	Barricas de roble francés son especialmente seleccionadas después de numerosas pruebas, mezcla de Radoux, Demptos y Berthomieu, durante casi 20 meses. French oak barrels that are specially selected after numerous tests, Radoux blend, Demptos & Berthomieu, for almost 20 months.	<b>AGEING</b>

