

LUIS ALEGRE TINTO



Crianza único de la zona alta de Rioja Alavesa que refleja su carácter. Expresividad de la fruta muy definida.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.



Añada. Calificación Añada "MUY BUENA" La añada 2020 fue muy lluviosa y compleja, pero ofreció una cosecha muy buena en términos de salud y maduración. La vendimia, definida por algunos ajustes organizativos causados por la pandemia del covid-19, se saldó con una calidad extraordinaria.



Fermentación. En acero inoxidable durante 15 días a temperatura controlada. Pre-maceración en frío antes de fermentar para extracción de precursores aromáticos.

Crianza. Madura en barricas de roble francés y americano durante 14 meses, con una trasiega cada 6 meses.

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2020
VARIEDAD	100% Tempranillo
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Viñedos en Laguardia y ElCiego.

Altitud. 400-610 metros.

Orientación: Varias.

Morfología. Pequeñas parcelas tanto en meseta como en terraza.

Edad de viñedo. Media de 50 años.

Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo con influencia atlántica y continental.

GATA



Color. Granate de capa media, limpio y brillante.



Nariz. Intensa, destacando los frutos rojos como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales, especiados y tostados. Complejidad aromática.



Boca. Sedoso y potente. Matices minerales unidos a taninos suaves y elegantes.

MARIDAJE



Tapas y embutidos, jamón curado y chacinas ibéricas. Arroces de carne. Recetas de pasta. Quesos no muy curados. Cordero asado. Guisos de pollo. Carnes a la brasa, parrilla, y barbacoa: hamburguesa, costilla, solomillo, chuletón.

Servir: 16-18 °C