

Ugalde

TEMPRANILLO



VINO

Ugalde Tempranillo



VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha.



REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



VIÑEDO

Vino procedente de las más de 70 hectáreas de viñedo propio situado en Viana, y de otras fincas contratadas y controladas de la región. En la plantación han primado criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro), portainjertos de poco vigor, conducción en espaldera con una elevada altura de vegetación y se ha instalado un completo sistema de riego por goteo que se maneja con control para garantizar la cosecha y manteniendo un cierto estrés hídrico.



ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas separadas por variedades y despalilladas. Fermentación alcohólica de 7 días de duración. Maceración con hollejos durante 5 días. Temperatura de fermentación de 26°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.



CRIANZA

Crianza en barrica durante 4 meses.



NOTAS DE CATA

Color rojo ciruela con notas violáceas, brillante e intenso. Elegante en la nariz, notas de regaliz sostenido gracias a un paso de clasificación para el barril. Fruta oscura en el paladar con presencia de ligeros taninos. Bien estructurado. Muy agradable para beber.