



# Ugalde

Felipe Ugalde



**VINO:** Felipe Ugalde Reserva



**AÑADA:** 2016



**VARIETADES:** 70% Tempranillo, 25% Graciano y 5% Mazuelo.



**REGIÓN:** D.O.C. Rioja - España.



#### VITICULTURA

Viñedos en espaldera con una edad media de 22 años.

- Tempranillo procedente de Imaz a 390 metros de altitud en ligera ladera. Zona salina y caliza con producción limitada. En esta parcela se ve favorecida la expresión varietal y la componente caliza le aporta elegancia.
- Graciano en una parcela con un suelo de estructura caliza, es pedregoso y con sustrato de gravas. Aporta finura y fruta fresca.
- Mazuelo en suelo arcillo-calcáreo a 500 metros de altitud. Aporta estructura y estabilidad.



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Exhaustivo control de temperatura desde el momento de la recepción. Ligero despallado para no dañar el grano. Se realiza una ligera maceración prefermentativa en frío. Dicho proceso retrasa el inicio de la fermentación y logra una extracción lenta y progresiva de aromas frutales y sustancias que formarán parte de la materia colorante y la estructura del vino obtenido. Fermentación alcohólica de las variedades por separado durante 10 días con control de temperatura que no supera los 28°C y realizándose operaciones de remontado para homogeneizar y favorecer las extracciones. Maceración postfermentativa durante 8 días.



#### AGEING

Permanece durante dos años en bodega de 225 litros. Son de roble americano mayoritariamente, el 5% es de origen francés. En Enero del 2020 pasa a botella donde continua su evolución en nuestros botelleros al menos durante veinte meses hasta que empiezan a salir al mercado a partir de Septiembre del 2021.



#### TASTING NOTES

Color rojo granate de capa media alta y muy brillante. Su aroma se ve marcado por su proceso de larga crianza. Ya desde la copa, en parado y antes de acercarlo, desprende su perfume. Su bouquet se va desarrollando con el movimiento, durante la cata y también posteriormente. Está muy presente la fruta madura original acompañada por matices licorosos y especiados. Todo ello, junto con los tostados del roble, forman una compleja sensación que envuelve los sentidos. Frescura, respeto por la fruta, sutileza, elegancia, equilibrio y tipicidad definen este vino basado en la Tempranillo, más cercano a la finura que a la potencia. Su envejecimiento en madera refleja en unos taninos refinados y una acidez delicada. Final de boca aterciopelado.