



D.O. Ca. RIOJA TINTO MULTIVARIETAL

EL
GRAN
JEFE



AÑADA: 2023

Calificada como "Muy Buena", estuvo marcada por una primavera lluviosa y un verano cálido sin extremos. Estas condiciones permitieron una maduración pausada y equilibrada. La vendimia, escalonada y selectiva, se desarrolló en excelentes condiciones sanitarias.

VARIEDADES:

GARNACHA, TEMPRANILLO, MAZUELO, MATURANA Y GRACIANO



VITICULTURA:

Suelos ferrosos-arcillosos, calcáreos-arcillosos y aluviales. Clima mediterráneo, con microclimas en las zonas más altas. Parcelas seleccionadas de viñedos de diferentes comarcas riojanas. Entre 350 y 550 m sobre el nivel del mar, de viñas con una edad de entre 5 y 40 años.



ELABORACIÓN:

Entre 8 y 10 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Premacerción en frío para favorecer la extracción de aromas. Remontados diarios para obtener una buena extracción de color y aromas.



CATA:

Boca rica y jugosa, con sabores frescos a frutos del bosque.