

# Cerro la Isa

## *Vinredo Singular*

**GARNACHA 2017**

Vinredo Singular es la nueva categoría en la cúspide de los vinos de Rioja. Cerro la Isa Garnacha 2017 se elabora con la selección de las mejores uvas del viejo viñedo en vaso que el bisabuelo de Juan Carlos Sancha plantó hace 113 años para su hijo, siguiendo una antigua tradición en Rioja. Esta pequeña joya de tan solo 1,7 hectáreas, está escondida en una ladera con perfecta exposición sur y gran pendiente, a 700 metros sobre el nivel de mar, en Baños de Río Tobía, dentro del Alto Valle del Najerilla. La gran selección y escasísimo rendimiento de este viñedo hacen que de esta añada inaugural tan solo saquemos al mercado 600 botellas, siendo uno de los pocos vinos que en esta primera ocasión histórica en Rioja, han conseguido la calificación de Vinredo Singular.

D.O.Ca. Rioja. Rioja Alta. Baños de Río Tobía.  
100% Garnacha Tinta.  
Viticultura ecológica.

**Vinredo :** Calificado como Vinredo Singular. Plantación realizada en el año 1906, en vaso y "al cuadro" de 1,4 por 1,40. Ubicado en una ladera con perfecta exposición sur y pendiente del 40%, a 700 metros sobre el nivel de mar. Suelo pobre, poco profundo y de marcado carácter arcillo-calcareo, con alto contenido en hierro. En el viñedo se combinaron la variedad de uva garnacha tinta, con otras blancas, todas ellas perfectamente adaptadas al medio.

**Clima:** El Alto Najerilla se caracteriza por sus inviernos más fríos, veranos templados y otoños suaves y largos, con gran variación de temperatura entre los días y las noches, lo que provoca lentas maduraciones y es idóneo para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático del fruto.

**Vendimia:** Manual en caja de 15 kgs. durante la última semana de octubre. Limitadísimo rendimiento de 2.500 Kgs. por hectárea.

**Elaboración:** Tras su despalillado manual grano a grano, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais Premium, en las que realiza la fermentación alcohólica.

**Crianza:** 18 meses con sus lías, en las mismas barricas de fermentación de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia.

**Cosecha:** La cosecha 2017 calificada como "muy buena", se caracterizó en la zona del Alto Najerilla por haber sido la más temprana de la historia de Rioja. La heladas del finales de abril, la escasa pluviometría y temperaturas significativamente más altas que la media, marcaron una producción más baja del viñedo, contribuyendo a la excelente calidad finalmente obtenida.

**Producción:** 600 botellas.



Destaca su color morado de muy alta intensidad.



Frutal, con recuerdos de regaliz y yodo



Paladar estructurado, voluminoso y complejo, con taninos sedosos y elegantes que equilibran perfectamente su acidez. Muy larga persistencia en boca.

**Grado:** 14,5 % vol.

**pH:** 3,39

**Acidez:** total 6,6 g/l TH<sub>2</sub> ; volátil 0,45 g/l AcH

**Sulfuroso total:** 20 mg/l

**Azúcares residuales:** 1,6 g/l



ES-ECD-027-RI Agricultura UE

