

ADUNA JÓVEN

VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Tempranillo - Vino Tinto
Maceración Carbónica

DENOMINACIÓN y ZONA VITIVINICOLA

Vino de la Denominación de Origen Calificada RIOJA.
Vino de Zona y Municipio
Vino de Rioja Alavesa
Vino de Samaniego

LOCALIZACIÓN y VIÑEDOS

Ubicados en Samaniego y Villabuena, ambos a 2KM de Samaniego. La edad de los viñedos es de 37 años, obteniendo uvas tintas de alta calidad variedad 100% Tempranillo. Superficie total de uva tinta: 36Ha dirigidas en vaso y espaldera, apoyados en un suelo arcillo calcáreo y a 579m de altitud que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad junto a la protección de la Sierra Cantabria.

VITICULTURA, ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

Hermanos Martinez Pascual de la Llana e hijos.

FORMATO E IMAGEN

Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas | Caja de 12 botellas



VENDIMIA

Realizamos la recogida del fruto a mano y durante las horas más frescas del alba para asegurar la llegada de la uva entera y fría.

NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa directamente a los depósitos de acero inoxidable previamente enfriado. Antes de la fermentación, realizamos remontados periódicos del mosto (resultante por el peso del fruto). Fermentación controlada entre 19°-23° de la uva entera para la conservación de los aromas. Previo al prensado, realizamos *delestages* obteniendo el **vino de lagrima** puro. Posterior prensado de la uva entera y fin de fermentación del vino-prensa. Fermentación maloláctica y estabilización de los vinos anteriores a la realización del *coupage*.

NOTAS DE CATA

En vista es brillante y limpio, con cierta presencia de burbujas de gas carbónico naturales resultantes de la fermentación. Color rojo cereza picota y ribetes violetas.

El aroma más característico de este vino se da gracias a la maceración carbónica, donde predominan los aromas naturales de la fruta, frutos rojos, fresa y mora, junto con notas herbáceas que caracterizan su juventud por la vinificación de la uva entera.

El paso en boca es fresco y suave, pero potente gracias a las burbujas naturales del gas carbónico que potencian los aromas ya mencionados, además de aunar todos ellos en una explosión de frescura.

MARIDAJE

Aduna Joven es un vino "todoterreno" ideal para acompañarlo con carnes blancas y rojas, pescados y mariscos, arroces y platos de cuchara.

Embutidos y quesos finos son grandes opciones para este vino. Chocolates 70% y dulces como la cuajada, con su toque lácteo, maridan muy bien.

ADUNA YOUNG

VARIETY & TYPE OF WINE

100% Tempranillo - Carbonic Maceration
Red Wine

APPELLATION & WINE AREA

Wine of the RIOJA Qualified Designation of Origin.
Wine of Zone and Municipality
Rioja Alavesa wine
Samaniego Wine

LOCATION & VINEYARDS

Located in Samaniego and Villabuena, both 2KM from Samaniego.
The age of the vineyards is 37 years, obtaining high quality red grapes, 100% Tempranillo variety. Total area of red grapes: 36Ha directed in glass and trellis, supported by a calcareous clay soil and at 579m altitude that limits the action of rain and humidity to its right point along with the protection of the Sierra Cantabria.

VITICULTURE, ENOLOGY & ELABORATION

Brothers Martinez Pascual de la Llana and children.

FORMAT & IMAGE

Case of 3 bottles | Box of 6 bottles | Box of 12 bottles



HARVEST

We collect the fruit by hand and during the coolest hours of dawn to ensure the arrival of the whole and cold grapes.

ELABORATION & VINIFICATION NOTES

When the grapes arrive at the winery, they go directly to the previously cooled stainless steel tanks. Before fermentation, we periodically pump over the free must (resulting from the weight of the fruit). Controlled fermentation between 19°-23° of the whole grape to preserve the aromas. Prior to pressing, we carry out delestages obtaining the **pure tear wine**. Subsequent pressing of the whole grape and end of fermentation of the press wine. Malolactic fermentation and stabilization of the wines prior to the coupage of both tear and press wines.

TASTING NOTES

In view it is bright and clean, with some presence of natural carbon gas bubbles resulting from fermentation. Picota cherry red color with violet edges.

The most characteristic aroma of this wine is due to carbonic maceration, where the natural aromas of fruit, red berries, strawberry and blackberry predominate, together with herbaceous notes that characterize its youth due to the vinification of the whole grape.

The palate is fresh and smooth, but powerful thanks to the natural bubbles of carbon dioxide that enhance the aforementioned aromas, as well as combining all of them in an explosion of freshness.

PAIRING

Aduna Joven is an "all-terrain" wine ideal to accompany white and red meats, fish and shellfish, rice dishes and spoon dishes.

Cured meats and fine cheeses are great options for this wine. 70% chocolates and sweets such as curd, with its dairy touch, pair very well.