

# ADUNA VENDIMIA SELECCIONADA

## VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Tempranillo de viñedos viejos - Vino Tinto de Autor

## 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. La edad de los viñedos es de +95 años, obteniendo uvas tintas de alta calidad variedad 100% Tempranillo. Superficie total de uva tinta: 1.5Ha dirigidas en vaso, 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



## VENDIMIA

Realizamos una doble vendimia para la elaboración de este vino. La primera, para retirar los racimos que no formarán parte del vino, dejando, siempre que los produzcan, 3 racimos por cepa. Posterior sobremaduración en cepa de estos racimos durante 15 días antes de la recogida, la cual es manual y en cajas para preservar el fruto entero.

## NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa por el proceso de despalillado antes de ir a la tina de madera de roble francés. Fermentación controlada entre 19°-23° del mosto para la conservación de los aromas. Durante el proceso, realizamos *battonages* y *delestages*. Posterior prensado de la uva y fin de fermentación del vino-prensa. Fermentación maloláctica realizada en barricas nuevas de roble francés 100% y estancia en las mismas por mínimo 12 meses. Embotellado y salida al mercado definida mediante cata.

## NOTAS DE CATA

Amplio color rojo cereza y mora, capa media y tonalidad intensa, con ribetes de color rubí. Notas de frutos rojos maduros propios de la sobremaduración en la cepa. Los aromas a regaliz y madera suaves se complementan a la perfección, estando bien integrados. En boca tiene un paso increíblemente equilibrado entre fruta, madera, tostado y astringencia justa a pesar de haber estado en contacto con la madera en todo momento. A su vez es dulce y te invita a otro trago. Tiene buen potencial de envejecimiento en botella.

## MARIDAJE

Aduna Vendimia Seleccionada es un vino ideal para acompañarlo con carnes rojas y a la brasa/parrilla, *carpaccios* de carne o platos de cuchara.

Embutidos y quesos fuertes son grandes opciones para este vino. Chocolates 99% o 100% puro y dulces como tartas de queso y frutos rojos maridan muy bien con este vino por su buena unión con los toques lacteos.

# ADUNA SELECTED VINTAGE

## VARIETY & TYPE OF WINE

100% Tempranillo from old vineyards - Signature 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. The age of the vineyards is +95 years, obtaining high quality red grapes, 100% Tempranillo variety. Total area of red grapes: 1.5Ha directed in glass, supported by a calcareous clay soil and at 579m altitude that limits the action of rain and humidity to its exact point together 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



## HARVEST

We carry out a double harvest to make this wine. The first, to remove the clusters that will not form part of the wine, leaving, as long as they are produced, 3 clusters per vine. Subsequent vine over-ripening of these bunches for 15 days before harvesting, which is manual and in boxes to preserve the whole fruit.

## ELABORATION & VINIFICATION NOTES

Upon arrival of the grapes at the winery, they go through the de-stemming process before going to the French oak vat. Controlled fermentation between 19°-23° of the must to preserve the aromas. During the process, we perform battonages and delestages. Subsequent pressing of the grapes and end of fermentation of the wine-press. Malolactic fermentation carried out in new 100% French oak barrels and stay in them for a minimum of 12 months. Bottled and market release defined by tasting.

## TASTING NOTES

Wide cherry and blackberry red color, medium layer and intense hue, with ruby rims. Notes of ripe red fruit typical of the over-ripening of the vine. The soft licorice and wood aromas complement each other perfectly, being well integrated. On the palate it has an incredibly balanced passage between fruit, wood, toast and fair astringency despite having been in contact with the wood at all times. At the same time it is sweet and invites you to another drink. It has good aging potential in the bottle.

## PAIRING

Aduna Selected Harvest is an ideal wine to accompany with red and grilled meats, meat *carpaccios* or spoon dishes.

Cured meats and strong cheeses are great options for this wine. 99% or 100% pure chocolates and sweets such as cheesecakes and red fruits pair very well with this wine due to its good union with dairy touches.