

DESCRIPCIÓN Vino joven de “Rioja Alta”. Al abrir este vino descubrimos los viñedos de Cenicero en toda su expresión.

VIÑEDO Selección de viñedos procedentes de suelos arcillo calcáreos de más de 15 años. Gracias a la diversidad de ecosistemas, la Tempranillo de Cenicero se expresa de diferente manera. Las altitudes van desde los 430 metros de altitud a los 650 metros. Las tareas de viticultura se realizan fusionando la viticultura tradicional y las más modernas técnicas de cultivo para preservar la biodiversidad.

VENDIMIA La vendimia se realiza de manera escalonada mediante una primera selección parcelaria que nos permite evaluar la expresión de la Tempranillo. La segunda selección por cata de uvas de nuestro enólogo busca primar la sanidad y la expresión frutal en la potencialidad del mosto. El transporte a bodega es rápido gracias al “oasis de viñedos” que rodean a la bodega a un radio de siete kilómetros.

VINIFICACIÓN La elaboración de Canchales se hace pensando en trasladar la esencia de Rioja, fusionando dos tipos de elaboración: el despalillado-estrujado, y la maceración carbónica. Ambas fermentaciones se dirigen mediante el programa de nutrición y personalización de levaduras. Tras la fermentación maloláctica, este vino adquiere una personalidad única.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Canchales es un vino joven de gran personalidad, color rojo púrpura, con irisaciones violáceas. En nariz destaca la concentración frutal a cereza, frambuesas, moras, con ligeros fondos florales a violetas. Su paso en boca es sabroso, equilibrado, con mucho cuerpo. El sabor es una combinación perfecta entre las notas a frutas y la picardía de las pinceladas de regaliz de palo. Canchales es un homenaje a las manos que cuidan los viñedos, a nuestra historia, al relevo generacional de padres a hijos.

