Alma ALACER

BODEGAS RIOJANAS, S.A. GRUPO

DESCRIPCIÓN

Alma Alacer es concebido para transmitir, desafiando los límites, la esencia en estado puro del Tempranillo de nuestra región Vadocondes.

VIÑEDO

Elegimos un binomio de parcelas de altura de singularidad especial: “Hoyos” y “Hontanilla”, seleccionadas por su ecosistema natural. Situadas a más de 900 metros, en el límite del cultivo de la vid y formadas en vaso hace más de 40 años, su suelo arcillo-calcáreo, combinado con una alta densidad de plantación por hectárea, consiguen un equilibrio natural de los racimos y bajos rendimientos.

El reto de la viticultura de altura es lidiar con una climatología límite, largos inviernos, altas temperaturas con riesgo de insolación y escasez de precipitaciones, favorece una lenta maduración, manteniendo un nivel óptimo de acidez lo que genera uvas excelentes. Otro de los beneficios de la altitud es que permite amortiguar los efectos del cambio climático, preservando la frescura de las uvas.

VENDIMIA

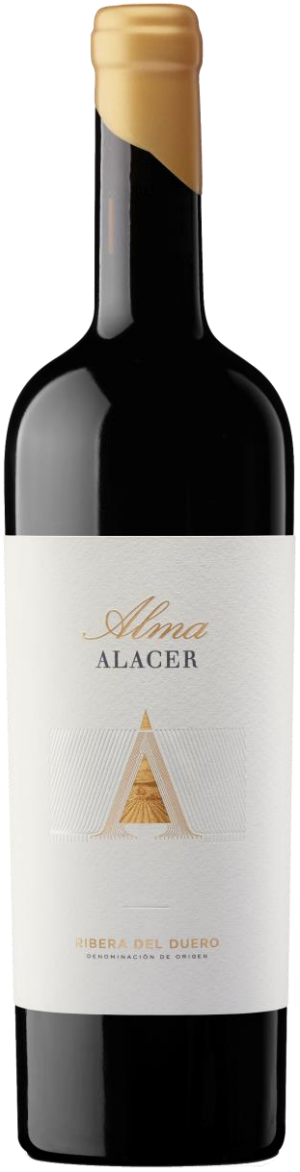
El año 2020 destacó por un invierno de elevadas precipitaciones permitiendo al ciclo vegetativo desarrollarse con un equilibrio y una homogeneidad excelentes. No hubo riesgo de heladas. Gracias a la altitud se consiguió retrasar el ciclo madurativo de sus racimos pequeños y sueltos hasta finales de septiembre favoreciendo la maduración del hollejo sin perder la frescura. La vendimia se realiza de manera manual en cajas, tras una exhaustiva selección en cada parcela.

VINIFICACIÓN

El esmero y cuidado en la elaboración comienza cuando los racimos pasan a través de la mesa de selección. Tras la fermentación, una vez realizado el descube del vino yema, el vino corazón se desprende, gota a gota, de los hollejos durante la noche. Es este vino, impregnado en el hollejo, el que conforma Alma de Alacer, el de mayor intensidad aromática y concentración de color. Terminado este proceso, el vino fue trasladado a 6 barricas nuevas de Roble Francés Allier especialmente seleccionadas para potenciar la máxima expresividad frutal del tempranillo de Vadocondes. Tras una cata mensual, el vino permanece en barrica durante 16 meses.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Se caracteriza por su carácter vibrante, elegante y fresco. De color rojo picota intenso, nos permite adentrarnos en las notas de nariz llenas de frutas rojas con sutiles toques especiados como la vainilla, toffee, clavo. En boca destaca su gran cuerpo muy equilibrado gracias a la golosidad de sus taninos muy maduros que envuelven y nos transportan tanto al terreno arcillo-calcáreo como a la singularidad del proceso de elaboración: un vino embotellado gota a gota.