

BODEGAS



Y VIÑEDOS



LAGAR DE PANGUA

RESERVA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

FICHA TÉCNICA

Vino: **Tinto**

Variedades: **Tempranillo 100%**

Categoría: **Reserva**

Edad Media Viñas: **Mayor 50 Años**

Marca: **Lagar de Pangua**

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
Mindiarte	San Vicente de la Sonsierra	1991
Campos Salvos	Briones	1983
Camino de Santo Domingo	San Asensio	1983

Fecha de Vendimia: **Primera quincena de octubre.**

Elaboración: **Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente 18 días.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 28 °C.**

Fermentación Maloláctica: **Espontánea en barrica.**

ELABORACIÓN

Seleccionadas viñas, sin vegetación dirigida, de los tres pueblos en los que la bodega tiene sus viñedos para realzar el potencial vínico del corazón de La Rioja Alta. Buscando la untuosidad de las uvas de San Vicente de la Sonsierra, el frescor de las de Briones y el equilibrio de las uvas de San Asensio. Criado en barrica de roble americano y francés durante 24-28 meses y madurado en botella durante un año.

VIÑEDOS

MINDIARTE: Viñedo situado en las terrazas del Ebro plantado en 1991 en San Vicente de la Sonsierra, a pesar de su juventud (apenas 30 años), es un viñedo de características únicas debido a la exposición norte y su *terroir* pobre. Nos dá unas uvas de grano pequeño muy equilibradas tanto en cantidad de azúcares como en pH, acidez o carga y calidad tánica. Unas uvas perfectas para realizar un vino de larga guarda, es decir, Reservas que salen al mercado en su tercer o cuarto año. Son sus aromas torrefactos y especiados los que le dan un toque agradable.

CAMPOS SALVOS: Pago de tempranillo de alta calidad. Con una fertilidad corregida a lo largo de los años mediante podas severas hemos conseguido un racimo por pámpano. Está situado en una terraza con exposición sur, el terruño es arcillo-calcáreo y contiene cantos rodados lo cual produce una mayor lixiviación. Las uvas que produce son de grano inferior a un centímetro y medio de diámetro y mediante una técnica de deshojado precoz, conseguimos que el racimo quede suelto. La uva perfecta para vinificación de vinos de guarda.

EL CAMINO DE SANTO DOMINGO: Un tempranillo situado en la parte alta de la bodega, una finca de exposición este, terreno arcillo-calcáreo con cepas de más de 38 años, que produce uvas de tamaño y cantidad media. Debido a la fertilidad de la tierra, a mediados de agosto se le realiza un aclareo, para que la uva realice una buena maduración.

FICHA DE CATA

Inclinando unos 60° la copa y sobre fondo blanco, en el corazón de la misma, observamos tonalidades rojizas evolucionadas. A medida que nos alejamos radialmente del centro, aparecen los tonos violáceos, entremezclándose con los rojos anteriormente descritos, para terminar siendo brillantes y vivos violáceos en el menisco. Se observa una evolución de los tonos poco agresiva, gracias a la barrica seleccionada que guarda nuestros vinos.

En nariz, a copa parada, podemos percibir olores a madera nueva, limpia y muy potente, aromáticamente hablando. Si movemos despacio la copa podemos disfrutar de como los aromas de frutas maduras se mezclan con la madera, dándonos aromas combinados entre frutos negros, frutos secos, vainillas e incluso coco, acompañados por generosos aromas torrefactos y especiados, que le dan un toque muy agradable.

En boca es un vino vivo, marcado por un tanino graso y abundante que, junto con una sensación sutil de frescor, le dan esa untuosidad que marcan las uvas de la Sonsierra riojana. Todo esto hace que las sensaciones táctiles sean largas y sedosas. Sabores a frutas negras maduras, cocos con toques reminiscentes de vainilla e incluso matices de torrefactos. Un vino completo y elegante.