

BODEGAS



Y VIÑEDOS

# Sodupe

**CRianza**

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

## PREMIOS

### Tempranillos al Mundo

New York 2011 **SILVER**

London 2017 **SILVER**

Amsterdam 2018 **SILVER**



### Mundial de Tempranillos

**SILVER**



### Decanter 2020

World Wine Awards

**PLATINUM  
97 POINTS**



## FICHA TÉCNICA

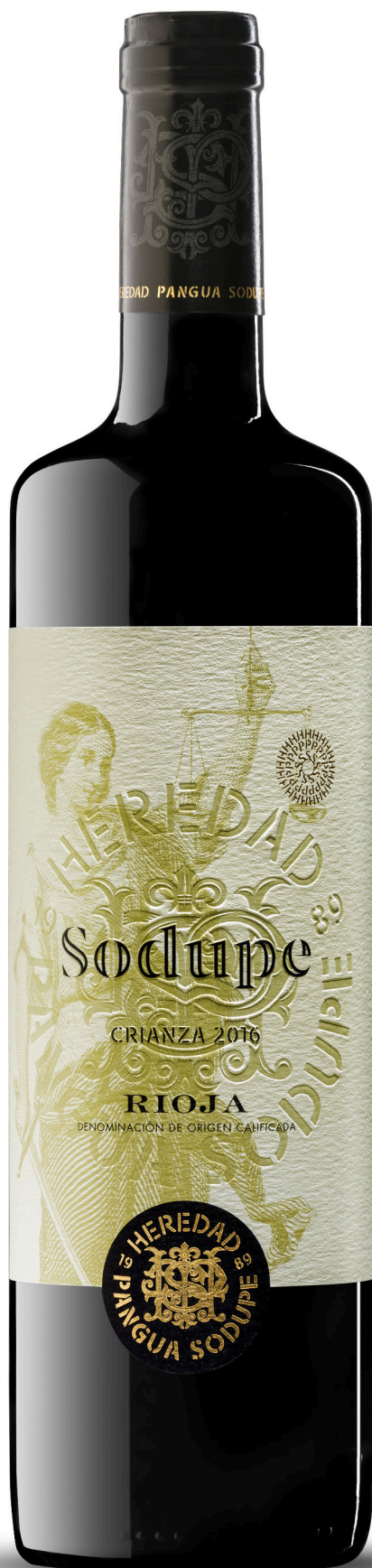
Vino: **Tinto**

Categoría: **Crianza**

Marca: **Sodupe**

Variedades: **Tempranillo 100%**

Edad Media Viñas: **Mayor 40 Años**



## PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
<b>Las Canteras</b>	<b>Briones</b>	<b>1970</b>
<b>La Liende</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra</b>	<b>1988</b>
<b>Santa María</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra</b>	<b>1972</b>
<b>Siete Esquinas</b>	<b>San Asensio</b>	<b>1983</b>

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 de 28 °C.**

Fermentación Maloláctica: **Espontánea en barrica.**

## VIÑEDOS

**LAS CANTERAS:** Es una finca situada en el término municipal de Briones. Plantada en los años 70 en tierras arcillo-calcáreas y aunque su contenido en hierro no es demasiado alto es lo suficiente para aportar a la tierra una mayor fertilidad, llegando a la media de racimos por pámpano de tempranillo de 1,7.

La finca está dividida por un camino que nos marca la calidad; la margen izquierda tiene una parte con ladera donde la fertilidad de la cepa no va a llegar a 1,2 racimos por pámpano. En cambio en la margen derecha, que es más llana, si que llegamos al 1,7 anteriormente comentado. Debido a su terruño, y dado que es una finca expuesta al nordeste, se sabe que la maduración de la uva va a ser compleja por lo que se realiza un aclarado de racimos año tras año, sobre todo en la parte llana, ya que en la ladera hay años que no es necesario.

Estas uvas, debido principalmente a su exposición, nos aportan frescor y acidez en los vinos así como la untuosidad típica de viñedos antiguos.

**LA LIENDE:** Finca situada a escasos 40 metros de la vaguada del Ebro, con exposición noroeste y una inclinación mayor al 15%. El suelo está formado por cantos rodados y arenas, lo cual le aporta a la uva un toque mineral muy interesante para realizar vinos envejecidos en madera.

**SANTA MARÍA:** Situada en San Vicente de la Sonsierra a las faldas del monte Toloño encontramos este viñedo de exposición sur que nos proporciona uvas de alto contenido en azúcares, proporcionando al vino untuosidad en el ataque y un tanino goloso lo que aporta longitud al vino.

**SIETE ESQUINAS:** Viñedo de tempranillo de exposición Este, son tierras fértiles en las que hay que controlar el vigor de la vid. Conseguimos uvas con una alta acidez que aportan frescor al vino, uvas perfectas para hacer un *coupage* y conseguir un equilibrio en los caldos.

## FICHA DE CATA

Inclinando unos 60° la copa y sobre fondo blanco, en el corazón de la misma, observamos tonos rojo picota mezclados con brillantes morados, dándole al vino una viveza espectacular. Encontramos un menisco de tonos violáceos y muy poco evolucionado. Esto nos indica el buen hacer del vino ya que los tonos han evolucionado en barrica pero respetando la viveza del vino.

En nariz, a copa parada, podemos percibir aromas a fruta negra como moras o arándanos y madera nueva y limpia. Si movemos la copa los aromas anteriormente descritos se mezclan, para ofrecernos fruta negra, frutos secos y reminiscentes toques de vainilla.

En boca es un vino muy completo, de trago largo en el que encontramos un tanino domado, sabroso y poco agresivo al paladar, lo cual hace que las sensaciones táctiles sean agradables y sedosas. Con sabores a fruta negra, cocos y toques de vainilla.

Es un vino muy marcado por el *terroir* típico de La Rioja Alta, dando unas características generales muy equilibradas capaz de satisfacer los paladares más exquisitos.