

BODEGAS



Y VIÑEDOS

Sodupe

TEMPRANILLO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



PREMIOS

Tempranillos al Mundo
New York 2011 SILVER

FICHA TÉCNICA

Vino: **Tinto**
Categoría: **Joven**
Marca: **Sodupe**

Variedades: **Tempranillo 100%**
Edad Media Viñas: **Mayor 30 Años**

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
El Hoyo	San Vicente de la Sonsierra	2002
El Zurbal	Briones	1990
Las Tiras	Briones	1989
La Burra	San Asensio	1991
Emparrao	San Asensio	2001

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

Elaboración: **Encubado de la uva despalillada y estrujada aproximadamente 12 días.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 25 °C.**

Fermentación Maloláctica: **Espontánea, 18 días.**



VIÑEDOS

EL HOYO: Plantada en San Vicente de la Sonsierra en el año 2002 en el término de Mendiarte, proporciona una uva untuosa debido a su exposición este, con un gran contenido en azúcares. Debido a los vientos del norte hubo que dirigirle la vegetación, por lo que le cuesta madurar unos días más que al resto de viñedos de la zona.

EL ZURBAL: Viñedo situado en los límites de Briones a escasos metros del barrio de las bodegas de San Asensio, con una tierra arcillo-ferrosa, proporciona uvas grandes con un contenido medio de azúcares, aportando una acidez equilibrada y un tanino sabroso.

LAS TIRAS: Finca situada en Briones con una exposición noreste aporta frescor al vino, al tener la vegetación dirigida el contenido de azúcares no es tan elevado como en las de vegetación libre lo cual nos va a proporcionar un vino fácil de beber.

LA BURRA: Viñedo de media producción, coupages con tempranillos ya que son uvas caracterizadas por aportar aromas y sabores frutales. El sistema de conducción del viñedo es la espaldera, es una viña muy vigorosa aunque este en un terruño de muy baja fertilidad.

EL EMPARRADO: Finca de tempranillo, situada en el término municipal de Briones, justo encima del pueblo de San Asensio. El sistema de conducción de la masa vegetativa es el emparrado, son tierras arcillo-calcáreas, en las que en la zona de la cabezada podemos encontrar hasta un 17% de caliza. Son tierras en las que la cepa sufre un alto estrés, tanto en el crecimiento como en maduración, pero debido a su exposición norte-noreste conseguimos que sea una uva fresca, capaz de aportar la acidez suficiente y ofrecemos un gran equilibrio en su paso por boca.

FICHA DE CATA

Inclinando unos 60 ° la copa y sobre fondo blanco, podemos observar una capa media alta formada tonos rojo cereza picota entremezclados. Alejándonos radialmente del centro encontramos tonos azules, dándonos reflejos morados vivos y brillantes a medida que nos acercamos al menisco.

A copa parada nos podemos hacer una idea del potencial de este vino percibiendo una complejidad de fruta y limpieza aromática admirables. Removiendo la copa nos encontramos con aromas a frutas carnosas como arándano, frambuesa, .. y con fruta negra, como mora o grosella.

En boca nos corrobora la nariz con sabores a compota de frutas con notas de almendras siendo un vino intenso, corpulento y muy bien armado; los taninos son largos y aterciopelados lo que junto a la lágrima le da un volumen excepcional.