

DESCRIPCIÓN

100% Tempranillo, autóctono, mantiene una fuerte vinculación al paisaje de Cenicero.

Cinco generaciones guardan el secreto, la tradición que rinde homenaje a un vino de pueblo, a los calados de Cenicero y a los primeros elaboradores.

VIÑEDO

Procedente de nuestro viñedo propio de la finca “La Yeca”, situada en el municipio de Cenicero a 550 metros de altitud, orientación norte-sur, formada en vaso hace más de 35 años. El suelo es arcillo-calcareo, en ligera pendiente. La filosofía de la viticultura está orientada a mantener la biodiversidad, el paisaje y la máxima expresión de la Tempranillo.

VENDIMIA

La vendimia se realiza de forma manual, racimo a racimo, en base a la altitud y a la selección zonal dentro de la parcela. Buscamos un proceso de maduración lento, en busca de un hollejo duro y firme.

VINIFICACIÓN

El método de elaboración se ha transmitido de generación a generación hasta nuestros días. Los racimos enteros se depositan en pequeños lagos de hormigón, donde fermentan de manera espontánea, sin prensarse, sólo con un pisado leve. Parte de las uvas se rompen por el propio peso de la vendimia en la parte inferior del depósito, sufriendo el proceso de fermentación alcohólica habitual, y otra parte de las uvas se mantienen enteras e intactas y, como consecuencia, se produce la fermentación intracelular. Mínima intervención enológica.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

El Lago de Bodegas Riojanas es un vino de capa alta con brillantes ribetes violáceos. La intensa presencia de aromas varietales a frutas rojas (fresa, frambuesa) y negras (mora) junto a notas lácteas que recuerdan al yogurt de fresa se mantienen durante la experiencia. En boca resulta redondo, largo y fresco. Lo mejor sucede al final, donde se puede apreciar un ligero y cosquilleante carbónico que otorga una mayor sensación de frescura, reforzando así las notas frutales.

