

88
PUNTOS
PEÑÍN

MEDALLA
DE PLATA
VINO SUB-30



90
PUNTOS
TANZER



IREP 2010

VINO

Nombre:	IREP
Tipo de vino:	Tinto autor
Cosecha:	2010
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Zona de procedencia:	Rioja Alta
Graduación:	14,5 %
Producción total:	8.280 botellas

VITICULTURA

Variedades de uva:	100% Tempranillo
Carácter viñedos:	Sostenible- 70 años
Municipio viñado:	Gimileo, Briones
Sistema de conducción vides:	Vaso
Composición suelos:	Arena y canto rodado
Rango de altitud viñedos:	420 m
Riego en los viñedos:	No
Vendimia en verde:	No
Fecha de vendimia:	21 Octubre
Tipo de vendimia:	Manual en cajas de 12 Kg

ELABORACIÓN

Despallado racimos:	Si
Estrujado uvas:	Si
Maceración prefermentativa:	5 días
Tipo de maceración:	Bazuqueos y suaves remontados
Fermentación:	Espontanea y controlada
Crianza en barrica:	15 meses
Trasiegos:	Semestralmente por gravedad
Tipo de roble:	Francés
Tostado barricas:	Medio +
Filtrado:	No

CURIOSIDAD

"IREP" es el nombre con el que se denomina al vino en los jeroglíficos egipcios, donde se rinde culto a esta ancestral bebida, imprescindible en ceremonias y rituales, así como en el viaje hacia el más allá.

NOTAS DE CATA

Vista: Negro muy profundo con ribetes morados y ligeros tonos teja.

Nariz: Aromas a fruta negra, casis, pasas y regaliz. Ligeros recuerdos especiados y balsámicos.

Boca: Maduro, potente y robusto, destacando su contundencia, persistencia, extraordinario cuerpo y una elegancia y suavidad sorprendente. evolucionará positivamente durante muchos años en botella.

MARIDAJE

Recomendaciones: Asados de carne, cocidos tradicionales, jamón ibérico, quesos curados, etc...

Temperatura de consumo: 17°C.

CONSERVACIÓN

Se recomienda que este vino sea decantado antes de su consumo para así disfrutar de su complejidad.



AVDA. DE LA RIOJA S/N · GIMILEO · LA RIOJA · ESPAÑA
TEL. +34 941 304 231 · FAX. +34 941 304 326 · santalba@santalba.com