



**FINCA NUEVA**

VINOS DIVERTIDOS · PLEASURE WINES  
BY MIGUEL ANGEL DE GREGORIO

**FINCA NUEVA CRIANZA 2015**

**TIPO VINO:** TINTO con D.O. Ca. RIOJA

**VARIEDAD:** TEMPRANILLO 100%

**VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:**

BRIONES, edad media del viñedo 35 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos calcáreos. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

**VINIFICACION:**

Encube de racimos despallados y no estrujados en depósito de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 10 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 16 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en depósito de acero inoxidable.

**CRIANZA:**

Doce meses en barricas bordelesas de roble 50% Francés y 50% Americano. Trasiego cada cuatro meses.

**EMBOTELLADO:**

Embotellado sin filtración ni clarificación

**PRESENTACION:**

Botella bordelesa, color uva de 750 ml. Corcho natural de 44 por 24 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de complejo. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

**AÑADA:**

Invierno seco y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en abril y mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso, la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de Mayo. Enero primera semana de agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. El uno de Septiembre se produce una enorme tormenta de lluvia. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo muy corto. La vendimia comienza el 22 de Septiembre y finaliza el 14 de Octubre. Antocianos muy marcados y de gran calidad; aromas frutales excepcionales. Taninos muy marcados y de gran calidad.

**CATA**

Color picota granate y brillante.

Aroma limpio y complejo, elegante y maduro. Recuerdo de casis y de monte bajo. Muy sabroso, fresco, con amplitud y equilibrio. Con abundantes taninos suaves y estilizados, final alegre y lleno de matices.

BODEGAS FINCA NUEVA S.L.U. - CARRETERA DE FUENMAYOR KM 1.5 -26370 NAVARRETE  
-TEL:941322301-FAX:941322302-EMAIL:info@fincanueva.com

VINOS DIVERTIDOS · PLEASURE WINES

BY MIGUEL ANGEL DE GREGORIO

