



# Conde de los Andes

TINTO

2016

DOCa Rioja



## VIÑEDO

**Situación:** parcelas en altura en la zona de ‘Viñas de Briñas’, entre los términos de Briñas (Rioja Alta) y Labastida (Rioja Alavesa).

**Clima:** mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. Tras un ciclo seco y de verano cálido, la prolongada vendimia de 2016 se benefició de un tiempo propicio para obtener una cosecha de calidad, calificada por el Consejo Regulador como “Muy Buena”.

**Suelos:** arcillo-calcáreos, con un grado de acidez óptimo para conseguir aromas vivos y expresivos.

**Variedad:** 100% tempranillo, de una media de 50 años de edad.

## ELABORACIÓN

**Vendimia:** cosecha manual y en cajas, realizada a principios de octubre.

**Fermentación:** 21 días en depósitos de acero inoxidable.

**Rutinas:** remontados diarios para conseguir más extracción y mayor intensidad de color.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés más 12 meses en botella. La mitad de las barricas son nuevas.

## NOTA DE CATA

**Color:** rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante.

**Nariz:** una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorral de sotobosque.

**Boca:** estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.

**Postgusto:** largo, jugoso, muy agradable.

**Alcohol:** 14,5% Vol.

## GASTRONOMÍA

Pastas y arroces de sabor potente.  
Embutidos ibéricos y quesos curados.

Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, secreto y presa ibérica, chuletillas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y caza.

Muy indicado para acompañar la sobremesa.

SERVIR A 18 °C