



## Ficha técnica

# Dalmau 2019

Tinto Reserva · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

### Viñedo propio

Procede del Pago Canajas, de 9 hectáreas situadas en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcillo-ferroso disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de 1 kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

### Variedades de uva

86% Tempranillo,  
10% Cabernet Sauvignon,  
4% Graciano.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Vendimina manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El graciano se vendimió el 28 de septiembre, el cabernet sauvignon el 29 de septiembre y el tempranillo el 30 de septiembre.

### Vinificación

Una vez recibidos en bodega, los racimos son despallados y sometidos a una exhaustiva selección. Cada variedad es vinificada por separado y fermentan a temperatura controlada, durante aproximadamente 10 días en tinos de roble francés Allier de 13.900 litros. Durante este periodo se realizan habituales remontados y délestage para favorecer una perfecta extracción de compuestos polifenólicos.

### Proceso de crianza

Cada variedad envejece por separado durante 20 meses en barricas de roble francés de Allier y tras el ensamblaje permanece 6 meses en depósitos de hormigón antes de su embotellado.

### Fecha de embotellado

14 de diciembre de 2021.

### Número de botellas

15.526 (0,75 l), 920 (1,5 l),  
160 (3 l), 75 (6 l).

### Nota de cata

Intensa y fragante nariz con apuntes de arándanos, ciruela roja, tomillo, cedro y pimienta negra. Espléndido en boca, amplio, bien definido y con un largo y sabroso final. Combinación seductora de potencia y elegancia.

*“La expresión más nítida del carácter de Pago Canajas”*

María Vargas - Directora Técnica.

### Puntos

**99 puntos** Guía Gourmets

**99 puntos** Guía Proensa

**98 puntos** Wine Enthusiast

**Top 100** Wine Enthusiast

**Cellar Selection**

**97 puntos** Suckling

**97 puntos** Tim Atkin

**97 puntos** Guía ABC

**96 puntos** Guía Peñín

**95 puntos** Robert Parker

**93 puntos** Wine Spectator

Elaborado y embotellado en Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España.

Contiene sulfitos

Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.

