

DALMAU 2004

≡ DESCRIPCIÓN

D.O.C.A. RIOJA
VINO TINTO
BOTELLA DE 0,75 LT.



■ FICHA

VINEDOS PROPIOS: Pago Canajas. Un viñedo centenario situado dentro de nuestra Finca Ygay (300 hectáreas que rodean la bodega). Su suelo arcillo calcáreo disfrutade una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo el aprovechamiento del agua de lluvia y la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos. Esta labor consiste en la eliminación de racimos, obteniendo así una selección de racimos de grano menudo con un alto grado de complejidad y una producción limitada de no más de un kilo por planta.

VARIEDADES DE UVA: 86% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon, 6% Graciano.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: el 6 de octubre.

VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada durante 13 días en un pequeño tino de madera y en tres pequeños depósitos de acero inoxidable durante los cuales aplicamos las técnicas de extracción: remontados y delestaje. Las variedades fermentan por separado para mantener intactas sus peculiaridades.

PROCESO DE CRIANZA: 21 meses en barricas de roble francés nuevo de 225 litros de Allier y 12 meses en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio de 2007.

NÚMERO DE BOTELLAS: 23.686.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes rojas y asadas, jamón ibérico de bellota, atún rojo y quesos, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16° – 18°C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 PUNTUACIÓN

LA GUÍA TODOVINO (ESPAÑA): 3 lacres. Mejor tinto Reserva de la Rioja y uno de los dos Mejores de España. "Un vino mítico, entre los 100 mejores del mundo".

GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 98 puntos. "Fresco y rotundo, poderoso y elegante" por A. Proensa.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 95 puntos. "Vino excepcional. Mejor 2004 de Rioja que un año más se alza en la tribuna de honor entre los pocos que pueden ser llamados el más grande de España" por J. Peñín.

WINE ENTHUSIAST (USA): 95 puntos. Editor's choice. "Un vino espectacular en el sentido más amplio de la palabra" por M. S.

GUÍA REPSOL (ESPAÑA): 94 puntos. "Complejo y bien ensamblado. Excelente paso de boca, sabroso y equilibrado".

GUÍA DE ORO (ESPAÑA): 94 puntos. Medalla de Oro. "Nariz concentrada y profunda, toques minerales con fondos especiados, en boca es amplio y con gran estructura y un tanino de calidad bien fundido, final largo y sabroso".

WINE ADVOCATE (USA): 92 puntos. "(...) con mucho cuerpo, firme, denso y concentrado. Toques especiados en un segundo plano donde destacan la mora, ciruela y grosella negra" por R. Parker.

WINE & SPIRITS (USA): 92 puntos por J. Greene.

EL ECONOMISTA (ESPAÑA): 9,5 puntos. "Sin duda, una gran añada para Dalmau, nítida fresca frutal, con profundidad, relieve, boca sedosa y larga. Un gran Rioja del siglo XXI" por F. Oldenburg.