

DALMAU 2007

≡ 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: 85% Tempranillo, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Graciano.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: El Tempranillo se vendimió el 28 de septiembre; el Cabernet Sauvignon el 29 de septiembre; y el Graciano el 13 de octubre.

VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada durante 11 días en un pequeño tino de madera y en tres pequeños depósitos de acero inoxidable durante loscuales 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: Noviembre de 2010.

NÚMERO DE BOTELLAS: 19.291 (75 cl) y 239 (150 cl).

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

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16° – 18°C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 PUNTUACIÓN

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 97 puntos. “Vino excepcional que sobresale entre los de su tipo, añada y tipicidad de la zona. En el podio de honor de los mejores vinos de España” por J. Peñín.

GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 98 puntos. “Mejor Reserva 2007 de Rioja Alta. Fuerza y finura” por A. Proensa.

LA GUÍA TODOVINO (ESPAÑA): 95 puntos. “Un vino excepcional. Cara moderna de la bodega: con potencia y vigor, con intensidad y una interpretación completamente distinta de un terruño que se hace muy presente en la copa”.

WINE ADVOCATE (USA): 93 puntos. “Un vino impresionante, expresivo, complejo y sabroso” por R. Parker.

WINE SPECTATOR (USA): 92 puntos. “Exuberante nariz, carnoso y persistente” por T. Matthews.

EL PAÍS- ANUARIO DE VINOS (ESPAÑA): 92 puntos. “Los Mejores Vinos de los últimos 18 años. En el cuadro de honor de los Mejores Vinos de España” por L. Cepeda.

GUÍA CINCO DÍAS (ESPAÑA): “Uno de los Mejores Vinos Españoles”.

GENTLEMAN (ESPAÑA): Los 50 Mejores Vinos de España. “Etiqueta digna de los paladares más exigentes. La mano del hombre se ha aliado con la naturaleza para ofrecer algo personal que tiene la virtud de ser irrepetible” por M^a. P. Molestina.