

DALMAU 2009

≡ 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 enero 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: 74% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 11% Graciano.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: El Tempranillo se vendimió el 29 de septiembre; el Cabernet Sauvignon el 5 de octubre; y el Graciano el 28 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Fermentación a temperatura controlada durante 11 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: 20 meses en barricas de roble francés nuevo de 225 litros de Allier y 12 meses en botella.

NÚMERO DE BOTELLAS: 22.461 (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 GOURMETS (ESPAÑA): 9,5/10 puntos. Mejor tinto Reserva de España "Potente y de gran complejidad, sensaciones de arándanos, moras, romero, (...) mentoles y un largo etcétera. Jugoso, envolvente, equilibrado y muy vivo (...). Final de gran longitud y persistente, con un aromática vía retronasal. Destaca su paso sedoso".

GUÍA REPSOL (ESPAÑA): 96 puntos. Entre los 10 Mejores Vinos de Rioja. "Elegante vestido rojo granate muy cubierto de gran luminosidad y destacados ribetes atejados. Potente, intenso y franco, complejo. Excelente paso de boca, sabroso, estructurado y equilibrado. Final muy sabroso y persistente".

ANUARIO DE VINOS EL PAÍS (ESPAÑA): 97 puntos. Cuadro de Honor de los mejores Vinos de España. "Uno de los grandes vinos de nuestro país, con características realmente excepcionales" por M^a. Pilar Molestina.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 95 puntos. Mejor Reserva '09 de España. Vino Excepcional.

PARKER – WINE ADVOCATE (USA): 94 puntos. Mejor Reserva '09 de Rioja Alta "Un vino con un corte más moderno que el Reserva o que Castillo de Ygay. Muestra un oscuro color rubí y una nariz seria con notas balsámicas, mentoladas, regaliz, cedro, ahumados, ceniza de cigarro, mezcla de frutos rojos y negros y especias como nuez moscada y canela. Carácter más atlántico que mediterráneo. El paladar es redondo y elegante con una gran acidez, un carácter complejo y un final muy largo" por L. Gutiérrez.