



**bodegas
ibaiondo**

Gran Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2004

FICHA DE CATA

NOMBRE DEL VINO:	Prodecimis
TIPO DE VINO:	Tinto Gran Reserva
ZONA DE PRODUCCIÓN:	Rioja
COSECHA:	2004
CALIFICACIÓN DE LA D.O.CA.:	Excelente
VARIETADES DE UVA:	Tempranillo Garnacha y Viura
TIPO DE BOTELLA:	Bordelesa truncocónica

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO:	14,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL:	5,2 g/l
PH:	3,6
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,6 g/l
SO ₂ L:	30 mg/l



Gran Reserva

PRODECIMIS

RIOJA 2004

CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino Elaborado con uvas provenientes de la zona de **Rioja Alavesa**. Elaborado con un 65% de uvas de la **variedad Tempranillo**, 30% de uvas de la **variedad Garnacha** y 5% de la **variedad Viura**.

Las uvas se vendimiaron manualmente y se llevaron a la bodega rápidamente, donde se seleccionaron los mejores racimos.

En la bodega son encubadas en depósito y tras una maceración prefermentativa se inicia la fermentación alcohólica con temperatura controlada, para que el mosto - vino mantenga las características de las variedades con las que se ha elaborado.

El vino pasa, seguidamente, a barricas de roble francés y americano donde permaneció durante 26 meses, luego, tras una clarificación natural, se embotelló y estuvo en la botella durante treinta y seis meses. La edición está limitada a 5.000 botellas.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia fue sana y de gran calidad. Las abundantes lluvias de invierno y la ausencia de temperaturas extremas permitieron a las cepas contar con reservas de humedad suficientes para un óptimo desarrollo.

La precipitación total, durante la campaña, fue de 622 litros. Las temperaturas medias mensuales estuvieron por encima de la media anual.

Iniciamos la vendimia el día 13 de octubre y la acabamos el día 25. La ausencia de lluvias durante la vendimia y los vientos de componente suroeste permitieron una buena maduración.

El cuidado de la viña y la selección manual de los racimos tanto en la parcela como en la bodega, nos permitió obtener unos vinos de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante y con abundante lágrima. Muestra una capa alta de color, poco evolucionado con una tonalidad rubí teja, pero donde aún se perciben tonos granates. En nariz manifiesta un elegante equilibrio entre los caracteres de olores primarios, a frutas rojas, frutos del bosque, confituras y flores, y las notas terciarias, de especias, clavo, nuez moscada y toque de pimienta, de olores balsámicos, regaliz e hinojo, y olores de ahumados melosos, y todos ellos envueltos por una fina y penetrante sensación de frutas, chocolate y coco.

En boca tiene una entrada elegante, fina y estructurada, que se torna en amable, y glicérica, en el paso a boca. Para finalizar muy equilibrado y con complejos, abundantes y frescos aromas. Es un vino con un post-gusto muy largo, carnoso, envolvente y fresco.

BODEGAS IBAIONDO S.L.

Avenida Diputación 55 | 01330 · Labastida (Alava)
Tel. 944 354 628 | Email: ibaiondo@bodegasibaiondo.com

www.bodegasibaiondo.com