



**bodegas
ibaiondo**

Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2007

FICHA DE CATA

NOMBRE DEL VINO:	Prodecimis
TIPO DE VINO:	Tinto Reserva
ZONA DE PRODUCCIÓN:	Rioja
COSECHA:	2007
CALIFICACIÓN DE LA D.O.C.A.:	Excelente
VARIETADES DE UVA:	Tempranillo, Viura y Garnacha
TIPO DE BOTELLA:	Bordelesa troncocónica

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



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2007

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.

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 12 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia fue sana y de gran calidad. El ciclo vegetativo de la campaña fue largo y el desarrollo de la vendimia puede considerarse especialmente lento y selectivo, lo que redundó en favor de la calidad del fruto. Los rendimientos fueron en general bajos.

La vendimia se desarrolló entre el día 10 de octubre y el 25 de octubre de forma escalonada y muy selectiva, en función de las condiciones que iba presentando la evolución de la maduración de cada viñedo. Así la mayor parte de la uva entró en la bodega en su punto óptimo de madurez, con una sanidad excelente y con un buen equilibrio de los diferentes parámetros de calidad: graduación alcohólica, polifenoles y acidez.

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 cereza picota con irisaciones granates y donde aún se perciben tonos violáceos. 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 postgusto muy largo, carnosos, envolvente y fresco.

BODEGAS IBAIONDO S.L.

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

www.bodegasibaiondo.com