



**bodegas
ibaiondo**

Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2008

FICHA DE CATA

NOMBRE DEL VINO:	Prodecimis
TIPO DE VINO:	Tinto Reserva
ZONA DE PRODUCCIÓN:	Rioja
COSECHA:	2008
CALIFICACIÓN DE LA D.O.C.A.:	Muy buena
VARIETADES DE UVA:	Tempranillo, Garnacha y Viura
TIPO DE BOTELLA:	Bordelesa truncocónica

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO:	14% Vol.
ACIDEZ TOTAL:	6,1 g/l
PH:	3,5
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,6 g/l
SO ₂ L:	30 mg/l



Reserva
PRODECIMIS
RIOJA 2008

CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino Elaborado con uvas provenientes de la zona de **Rioja Alavesa**. Elaborado con un 75% de uvas de la **variedad Tempranillo**, 20% 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 26 meses, luego, tras una clarificación natural con proteínas vegetales, se embotelló y estuvo en la botella durante 12 meses.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2008 la iniciamos el día 09 de octubre en Rioja. La uva, merced a una climatología excepcionalmente favorable durante toda la fase final del ciclo vegetativo, fue de gran calidad, ya que el viñedo disfrutó de las condiciones óptimas para que el estado sanitario del fruto fuera perfecto y que la maduración evolucionara con parámetros equilibrados de color, acidez, grado alcohólico, etc., lo que nos permitió obtener una cosecha de alta calidad y algo inferior en su volumen final de otros años.

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, con irisaciones 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 postgusto 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