



**bodegas  
ibaiondo**

*Reserva*

**PRODECIMIS**  
RIOJA 2009

#### FICHA DE CATA

NOMBRE DEL VINO:	Prodecimis
TIPO DE VINO:	Tinto Reserva
ZONA DE PRODUCCIÓN:	Rioja
COSECHA:	2009
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:	13,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL:	5,3 g/l
PH:	3,5
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,65 g/l
SO <sub>2</sub> L:	30 mg/l



Reserva  
**PRODECIMIS**  
RIOJA 2009

## CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino Elaborado con uvas provenientes de la zona de **Rioja Alavesa**. Vino elaborado con 80% de uvas de la **variedad Tempranillo**, 15% de uvas de la **variedad Garnacha** y 5% de uvas de la **variedad Viura**.

Las uvas se vendimiaron manualmente y se llevaron a la bodega con rapidez.

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 24 meses, luego, tras una clarificación natural con proteínas vegetales, se embotelló y estuvo en botella 12 meses.

## DATOS DE LA COSECHA

La evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo de esta cosecha fue buena, tanto desde el punto de vista vegetativo como sanitario, destacando como incidencias climatológicas más reseñables las precipitaciones elevadas durante la parada vegetativa (de noviembre a febrero), tormentas y fuerte calor y sequía en verano. Durante la vendimia destacan las lluvias de los días 16-18 de septiembre en toda la Denominación, que ralentizan la maduración y propician el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva. Estas lluvias marcan un punto de inflexión decisivo para la obtención de una cosecha de alta calidad, ya que a partir de esa fecha la climatología fue muy favorable hasta el final de la vendimia, con tiempo seco y soleado, lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario gracias a la práctica ausencia de plagas y enfermedades.

Iniciamos la vendimia el día 28 de septiembre y la finalizamos hacia mediados de octubre.

## NOTAS DE CATA

Vino limpio, brillante y con abundante lágrima. Muestra una capa media - alta de color, con una tonalidad granate-rubí con ligeras irisaciones tejas. En nariz manifiesta un equilibrio entre los caracteres primarios, moras, ciruelas y frutas deshidratadas, y las notas terciarias especiadas, clavo, balsámicas, regaliz y cedro, y de ahumados, tofe, y todos ellos envueltos por una fina y penetrante sensación de lácteos, cacao, tabaco y mineral.

En boca es seco, se hace patente el alcohol, pero rápidamente, manifiesta un carácter fresco y amable, y cálido y muy equilibrado. Es un vino con un postgusto largo.

---

**BODEGAS IBAIONDO S.L.**

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

[www.bodegasibaiondo.com](http://www.bodegasibaiondo.com)