

EDERRA



Ederra Crianza

Ederra es un Rioja elaborado con uva Tempranillo proveniente de sus viñas en Haro y con crianza en barrica de roble americano.

Vinificación

Ederra busca la expresión frutal y la frescura de los vinos, indispensable para los vinos de crianza en roble. Tras el despalillado y estrujado, tiene lugar una maceración de aproximadamente 15 días. El vino tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble americano, tradicional en Rioja, donde se completa el carácter fresco y afrutado del vino con las notas tostadas y especiadas de la barrica, los taninos se pulen y el vino se redondea hasta quedar listo para su consumo.

Viticultura

Procedente de viñedos situados en La Rioja, de suelos de cascajo y arcillo calcáreos, aportan al vino la estructura y el balance necesario para cumplir con la calidad exigida a los vinos de crianza.

En este vino Ederra Crianza está presente la variedad Garnacha, tradicional en los coupages de Rioja para vinos envejecidos con Tempranillo, aportando al vino frescor y longitud, y mejorando su capacidad de envejecimiento.

Características de la añada 2014

La añada 2014 está marcada por la climatología que afecta a la época de vendimia. Se trata de una añada con un invierno frío, en el que la brotación es algo más adelantada debido a las altas temperaturas y baja humedad del terreno en primavera. Tras la floración se produjo un cuajado excelente, aunque la falta de lluvia hace que el envero se vea algo retrasado con respecto a años anteriores. La maduración fue lenta y algo irregular, por lo que la vendimia se retrasa. La afluencia de lluvias

durante la primera quincena de octubre hace decisivo el trabajo en viña con una ardua selección de calidades por parcelas. Una labor clave en el viñedo ha sido el deshojado, que realizado de una forma precoz ha asegurado la sanidad de los racimos.

Características sensoriales

Aspecto: Color granate-cereza de intensidad media y destellos violáceos.

Nariz: Frutos rojos (frambuesa), flores de violetas y regaliz propios de los varietales y especias con cierto recuerdo torrefacto (vainilla, coco).

Boca: Se trata de un vino con entrada en boca amable, con tanino ligero, muy pulido. Balanceado y con recuerdos frutales y una persistencia intermedia.

Maridaje

Combina con los quesos cremosos y los semi curados. Los embutidos, setas, platos de legumbres o una tortilla de patatas, además del clásico maridaje: platos de carne con un crianza de Rioja.

Periodo de consumo

En nuestros crianzas, sobre todo, buscamos la expresión frutal, por eso recomendamos su consumo en los cinco primeros años de este vino, es decir antes de 2019.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:
90% Tempranillo, 10% Garnacha

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13% vol

Contiene sulfitos

AÑADA:
2014

Consejos del enólogo

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino, pero se recomienda abrirlo media hora antes.