



El Rincón de los ENEBROS 2018

Os presentamos en exclusiva nuestro primer vino tinto de la Finca Las Ginebras de Labastida criado 100% en barricas de roble americano.

Después de diez años enriqueciendo nuestros vinos grandes de finca solamente con barricas de roble francés nos apetecía **retroceder al origen del Rioja**, criando una de nuestras mejores parcelas, en roble americano.

Buscamos afamadas tonelerías francesas que trabajaran maravillosamente bien este tipo de roble, con sus barricas y nuestras uvas elaboramos este vino mimando las garnachas procedentes de la falda del cerro del Toloño (30%) como se merecen y seleccionando meticulosamente tempranillos (70%) singulares de la misma parcela.

CATA

Color: Brillante rojo rubí con bordes azulados que muestran su juventud, nervio y poderío. Evolucionara con el paso del tiempo el color en su justa medida tendiendo a tonos granates intensos.

Nariz: Maravillosa combinación de flores (pétalos de rosa y violeta) y de frutas (moras y fresas con caramelo). Agradable y envolvente perfume del roble americano donde destaca la vainilla y el coco.

Boca: Con un aroma tan explosivo y agradable la entrada en boca se precipita, apareciendo en primer lugar un amable frescor. El trago nos muestra casi a la vez la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha tinta alavesa, armonizada a la perfección con la elegancia de los tempranillos bastidarras. Los doce meses de estancia en madera alargan nuestro vino dándole la estructura suficiente como para madurar estupendamente con los años.

El Rincón de los ENEBROS 2018 es un vino muy jovial y versátil, ideal para charlar, debatir o acompañar una buena lectura,

pensado para los amantes de los vinos serios pero fáciles. Limpio, cristalino, sin dobles interpretaciones, un vino para beber, beber y después... CANTAR, como decía Julio el gallego.