



EL RINCÓN DE LOS ENEBROS 2021

Nuestro primer vino tinto 100% de la *Finca Las Ginebras*, **VINO DE MUNICIPIO**, de Labastida, criado 100% en barricas de roble americano.

Después de muchos años trabajando nuestros vinos premium de finca solamente en barricas de roble francés nos apetecía **retroceder al origen del Rioja**, creando una de las mejores parcelas de tempranillo que tenemos, **en roble americano**.

Buscamos afamadas tonelerías francesas que trabajaran también barricas americanas. Con sus cubas y nuestras uvas elaboramos este increíble y atractivo vino, haciendo un coupage de **garnachas** procedentes de la falda del Toloño **(30%)** y **tempranillos** singulares de la misma parcela **(70%)**.

C A T A

Color: Como cada cosecha presenta este vino un concentrado y brillante rojo rubí con ligeros bordes azulados que muestran su juventud, raza y poderío. Evolucionara con el paso del tiempo el color en su justa medida llegando a alcanzar maravillosos tonos burdeos.

Nariz: La primera impresión al aproximarnos a la copa es sentir la fragancia de un intenso pero delicado dulzor. Posteriormente, al oxigenarse el vino nos muestra su seriedad, aparecen los aromas de las limpias maderas ligeramente especiadas, pero sin tostados agresivos, buscamos de esta manera preservar aromáticamente toda la fruta. Maravillosa sensación balsámica y frutal, coco, canela y vainilla

Boca: Con un aroma tan expresivo y agradable nos apetece rápidamente saborearlo. El volumen en boca de las cosechas 2019, 2020 y 2021 es brutal y muy semejantes, además de ser amablemente frescas. El trago nos muestra a la vez la gustosa y "dulce" vinosidad de la garnacha tinta alavesa y la elegancia de los tempranillos de nuestro pueblo

PRODUCCIÓN 20.000 botellas