



## **7 VIÑAS RESERVA 2005**



### **COSECHA 2005**

Calificado como excelente y considerado por muchos como una cosecha perfecta. Rioja no sufrió una sequía tan severa como el resto de la Península Ibérica. Dos de los indicadores de calidad de la cosecha, la intensidad del color y el índice fenólico, fueron los más altos de la década. Las precipitaciones fueron bajas, aunque bien distribuidas para cubrir las necesidades de vid durante la floración y la maduración. El tiempo fue fantástico en términos de horas de exposición al sol durante todo el ciclo vegetativo y especialmente durante la cosecha (temperaturas moderadas durante el día y noches frescas, ralentizando la concentración de azúcar en armonía con la maduración fenólica).

### **VIÑEDO**

7 Viñas nació en un solo viñedo, una plantación de 20 Hás. con más de 60 años en El Villar de Arnedo (La Rioja Baja). El rendimiento es bajo, alrededor de 1500 kg / ha. Las variedades de uva se mezclan en la misma finca, lo cual requiere varias recolecciones selectivas.

### **VARIETADES**

55% Tempranillo, 15% Graciano, 15% Garnacha, 7% Mazuelo, 5% Viura, 2% Malvasía, 1% Garnacha blanca.

### **ELABORACION**

Se llevaron a cabo 4 vinificaciones separadas, con diferentes temperaturas y tiempos de maceración. Una combinación de Tempranillo con las variedades blancas, las otras tres variedades fueron cosechadas en el momento adecuado de maduración y después se elaboraron por separado.

### **CRIANZA**

Los 4 vinos resultantes realizaron la crianza también por separado en barricas de roble durante 3 años. Con orígenes diferentes para cada variedad, se envejeció la Garnacha roble americano y en francés el resto. La mezcla final se envejeció en un *foudre* de roble francés, de 10.000 litros de capacidad, durante 18 meses.

### **NOTAS DE CATA**

Profundo color púrpura con un perfil brillante. Maravillosamente abierto en nariz, lleno de aromas de bayas maduras y respaldado por bellos aromas a fragancias de violeta y rosas. Pinceladas de especias, roble y vainilla en el fondo. Boca perfectamente equilibrada, es a la vez amplio y rico en matices, además de elegante. Gran complejidad con fruta deliciosa. Taninos suaves son apenas perceptibles, pero hacen su trabajo. Retrogusto largo con un gran potencial todavía por desarrollar.