

# CUPANI

2016

**Variedades de uva:** Tempranillo 100%

**Año de plantación:** 1982

**Patrón:** Richter 110 y Chasela 41

**Altitud aproximada:** 537 metros

**Grado Alcohólico:** 14,5°

**Producción:** 3.092 botellas

## TERRENO

Finca San Andrés. Arcillo Calcáreo con bastante canto rodado y bastante mineral. Tiene su ladera orientada al Norte y a su vez protegida por sus grandes montes que hacen que esté abriga en invierno para que tenga pocas heladas. En el momento que sale el sol los rayos van calentando la tierra hasta 3 horas antes de meterse el sol, teniendo así su buen descanso.

## RECOLECCIÓN

Manual en cajas de 12 kilos.

## ELABORACIÓN

Se realiza la fermentación en depósito de acero inoxidable, maloláctica en madera de roble francés (tostado medio), se hace una crianza sobre sus lías finas trabajando el sistema de batonnage durante aproximadamente unos 14 meses.

## NOTAS DE CATA

Fina nariz con arándanos y un toque de tabaco. Muy poca presencia de roble, que deja en boca el paso a unos frutos negros y unos cueros finos delicados, con taninos muy integrados. Elegante, sin excesos, muy bebible, buen futuro.

# CUPANI

Travesía la Concepción, 28, 26338, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja, España

(+34) 687 82 97 31 - info@cupani.es

[www.cupani.es](http://www.cupani.es)



# CUPANI

2016

**Variety:** Tempranillo 100%

**Planting year:** 1.982

**Root:** Richter 110 and Chasela 41

**Altitude:** 537 meters

**Alcohol:** 14,5°

**Surface:** 3.6 Ha

**Training:** Bush vines

**Planting frame:** 2,35 x 1,20 m

**Bottle:** 18th Sept 2019

**Production:** 3.092 bottles, 5.500 kg/Ha (Tempranillo authorized yield is 6.500 kg/Ha)

## PLOT

Finca San Andrés. Pebbly calcareous-clay with a high mineral content. Gradual eastern-facing slope protected by western hills that maintain warmth during the winter and lower the risk of frost. It receives solar exposure from sunrise until 3 hours before sunset, ensuring a sufficient rest time in the shade. North orientation.

## HARVEST

Hand-picked in 12 kg cases.

## WINEMAKING

Fermented in stainless steel vats, malolactic in medium toast French-oak barrels. Aged on its own lees with battonnage in the same barrel for 14 months.

## TASTING NOTES

Fruit-forward, harmonious and elegant. Blueberries and hints of tobacco on the nose. A subtle oak aroma that leads to black fruit and delicate leathery notes with smooth tannins.

# CUPANI

Travesía la Concepción, 28, 26338, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja, España

(+34) 687 82 97 31 - info@cupani.es

[www.cupani.es](http://www.cupani.es)

