

# CUPANI

2020

**Variedades de uva:** Tempranillo 100%

**Año de plantación:** 1982

**Patrón:** Richter 110 y Chasela 41

**Altitud aproximada:** 537 metros

**Grado Alcohólico:** 13,9°

**Producción:** 3705 botellas y 50 Magnums

## 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), hizo una crianza sobre sus lías finas durante 14 meses.



# 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

2020

**Variety:** Tempranillo 100%

**Planting year:** 1.982

**Root:** Richter 110 and Chasela 41

**Altitude:** 537 meters

**Alcohol:** 13,9°

**Surface:** 3.6 Ha

**Training:** Bush vines

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

**Bottle:** 23th April 2023

**Production:** 3705 bottles 0,75cl and 50 Magnum, 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)

