

Rielo

2019

Variedades de uva: Viura 100%

Año de plantación: 1948

Patrón: Rupestris de lot, uno de los portainjerto más antiguo

Altitud aproximada: 525 metros

Grado Alcohólico: 13,5°

Producción: 2165 botellas

TERRENO

Finca San Andrés. Arcillo calcáreo con mucho canto rodado y bastante mineral. Fuerte ladera. Abrigo de Oeste. Marco de plantación muy raro (180x90 cm).

RECOLECCIÓN

Manual en bañera de acero inoxidable de 2.000 kg máximo.

ELABORACIÓN

Una vez en bodega directamente a prensa y fermentación en barrica de roble francés, otra parte en inox y en otra en huevo flexitank. Acabada la fermentación se trasiega e hizo una crianza de 7 meses en la misma barrica trabajando las lías finas por el sistema de batonnage.

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



Rielo

2019

Variety: Viura 100%

Planting year: 1.948

Root: Rupestris de lot, one of the oldest existing rootstocks

Altitude: 525 meters

Alcohol: 13,1°

Surface: 1.1 Ha

Conduction system: Bush vines

Planting frame: 1,80 x 1 m (very unusual)

Bottle: 19th Sept 2020

Production: 2165 bottles, 5.500 kg/Ha (Viura authorized yield is 8.520 kg/Ha)

PLOT

Finca San Andrés, pebbly calcareous-clay with a high mineral content. Deep eastern slope. East-west to capitalise on the length of the plot. Exposed to northern winds and protected from western winds by a small hill.

HARVEST

Hand-picked in a 2.000 kg stainless-steel bathtub.

WINEMAKING

Once at the winery it goes to the press straightaway and is fermented in French-oak barrels, inox tank and Flextank. Racked and aged for 7 months in the same barrel with weekly batonnage.

TASTING NOTES

Clean, bright almost transparent colour. The nose displays linden blossom, wooden notes and grapefruit aromas. Fragrant and tasteful, on the mouth it's round and balanced with a pleasant aftertaste.

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

