

Rielo

2021

Variedades de uva: Viura 100%

Año de plantación: 1959

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

Altitud aproximada: 525 metros

Grado Alcohólico: 13,5°

Producción: 1628 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 cajas de 12 kilos.

ELABORACIÓN

Una vez en bodega directamente a la prensa, reposa a las 24 horas, fermenta una parte en barrica de roble francés de 500 litros, otra parte en depósito de acero inoxidable y otra parte en flexitank "Egg". Una vez finalizada la fermentación se trasiega y envejece durante 7 meses en la misma barrica, trabajando las lías finas mediante el sistema de batonnage y en los otros dos depósitos.

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

2021

Variety: Viura 100%

Planting year: 1.959

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

Altitude: 525 meters

Alcohol: 13,5°

Surface: 1.1 Ha

Conduction system: Bush vines

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

Production: 1628 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 in the winery directly to the press, settled after 24 hours, part fermented in a 500-liter French oak barrel, another part in a stainless steel tank and another part in a flextank "Egg." Once the fermentation was finished, it was racked and aged for 7 months in the same barrel, working the fine lees through the batonnage system and in the other two tanks.

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

