

SIR CUPANI

2023

Variedades de uva: Tempranillo 100%

Año de plantación: 1982

Patrón: Richter 110 y Chasela 41

Altitud aproximada: 537 metros

Grado Alcohólico: 14.5°

Producción: 1006 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. Es un tipo de vino que se va seleccionando las mejores cepas y cogiendo tan solo la uva “del medio día” de esas cepas, por ser las primeras en madurar.

ELABORACIÓN

Desgranado manualmente, grano a grano. Maceración durante 5 días. Fermentación en depósito de acero inoxidable durante 14 días, maloláctica en madera nueva de roble francés de 600 litros y en una usada de la misma tonelería de 225 usada de 1 año, se hace una crianza sobre sus lías finas trabajando el sistema de batonnage, durante 12 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



SIR CUPANI

2023

Variety: Tempranillo 100%

Planting year: 1.982

Root: Richter 110 and Chasela 41

Altitude: 537 meters

Alcohol: 15°

Surface: 3.6 Ha

Training: Bush vines

Planting frame: 2,35 x 1,20 m

Production: 1006 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.

HARVEST

Hand-picked in 12 kg cases. Enrique Eguiluz Sr. solely selects and harvests the bunches. Only the premium bunches from the best vines are picked each vintage. His selection criteria is to choose the perfectly ripened bunches that are best exposed to the sun from east to south until 5pm, what he calls “uvas de mediodía”.

WINEMAKING

Manually shelled, grain by grain. Maceration for 5 days. Fermentation in a stainless steel tank for 14 days, malolactic in new French oak wood of 600 liters and in a used one from the same cooperage of 225 used for 1 year, it is aged on its fine lees, working the batonnage system, for 12 months.

TASTING NOTES

Tiramisu -coffee, cream and cocoa notes. Bold, with a well structured rounded mouthfeel along with a long-lasting finish. Would happily grace a collection with many years to come.

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

