



LA CALLEJA 2016

La Calleja se ha embotellado por separado por segunda vez. Esta viña ayudé a plantarla a mi padre en el año 1992 justo antes de empezar mis estudios de ingeniería y enología. Es mi viña favorita y una viña especial para mí.

Está orientada al Noreste y situada en lugar histórico rodeado de antiguas terrazas abandonadas. Aunque fue plantada con parameters modernos, está trabajada en vaso y sobre una roca de arenisca con suelo mi pobre.

Es 100% Tempranillo y encontramos aquí la finura y delicadeza de los antiguos vinos finos de Rioja. Este lugar frío ofrece una liviana pero larga expression de Tempranillo. Después de seleccionar y vendimiar en pequeñas cajas, fermentamos en foudre abierto de 50Hl con un 15% del raspón.

El vino fermenta de forma espontánea y lo maceramos durante un par de semanas y lo prensamos de forma ligera en una prensa vertical.

Este vino ha sido criado durante 22 meses en barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros.



Area	Montes Obarenes.
Pueblo	Fonzaleche.
Variedades	100% Tempranillo.
Cosecha	A mano en cajas de 15 kg.
Viticultura	Traditional en transformación a ecológico.
Fermentación	En foudre con levaduras autóctonas.
Crianza	22 meses en barricas de 225 y 500 litros.
Producción	3.280 botellas.