



Hablan las variedades. Cada una en la medida justa, aportamos el punto de equilibrio para dar una idea de conjunto. Tempranillo, graciano y garnacha: somos Villota.

Se embotellaron 49.445 botellas de 0,75 l y 594 magnum (1,5 l)

AÑADA 2021. Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con precipitaciones fuertes, destacando la tormenta de granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las lluvias de septiembre, muy bien recibidas, engordaron la uva sin perjudicar su excelente estado de salud. La vendimia, inusualmente larga, ofreció una uva de una calidad extraordinaria.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDADES. 85% Tempranillo, 13% Graciano, 2% Garnacha.

ELABORACIÓN. Cada variedad fermenta por separado. Más tarde decidimos el ensamblaje final. El vino permanece 16 meses en bodega de roble francés de grano extrafino, tras los cuales afina en depósito de hormigón. Embotellado el 20 de febrero de 2023.

NOTA DE CATA. Color rojo cereza picota, muy cubierto. Intenso y muy atractivo. Aromas de fruta negra madura y pimienta negra. Recuerdos minerales. Boca amplia. Su volumen en boca lo hace muy sabroso. Carácter aterciopelado. Buen equilibrio.

ALCOHOL. 14,5% Vol.



RECONOCIMIENTOS

GUÍA PEÑÍN
2022



VEREMA



TIM ATKIN MW
2021



HUDIN.COM
(Julio 2021)



GUÍA WINE UP 2023

