



Es emocionante comprobar que nuestro meandro del Ebro aún guarda sorpresas. La experiencia y el conocimiento del viñedo nos llevan a desvelar un nuevo carácter, conectando tierra, río, aire y mineral. Con Las Anchas, descubrimos nuevos acordes de expresión, encanto y finura en las terrazas de Villota.

*Se embotellaron 3.623 botellas de 0,75 l.*

**AÑADA 2021.** Tras una primavera seca y un junio marcado por el granizo, el ciclo será recordado por el frescor de sus días y noches estivales: “un verano como los de antes”. Estas condiciones permitieron recolectar, tras una larga vendimia, uvas de una calidad conmovedora.

**CALIFICACIONES DE LA AÑADA.**

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

**VARIEDADES.** 95% tempranillo, 5% graciano.

**VIÑEDO.** Uvas seleccionadas en diferentes parcelas: Las Anchas, Lentisco y Central. En conjunto, su media de edad es de 77 años.

**ELABORACIÓN.** Tras la fermentación, el vino madura durante 22 meses en barrica nueva de roble francés. Embotellado en agosto de 2023. Crianza en botella superior a un año.

**NOTA DE CATA.** Profundamente aromático, de atractiva sensación aérea y armonía de notas sutilmente florales y de frutas negras de bosque y campo: moras, endrinas, picotas.

Boca intensa y expresiva. Expresa un gran equilibrio, reflejo del orden y el bienestar de un viñedo bien cuidado. Tánicidad vibrante en un cuerpo estimulante y vivo, entre la fluidez de las brisas de río y la presencia de la profunda mineralidad que subyace en las arcillas aluviales. Al final, persiste una elegancia fresca, nítida, atemporal, como una imagen de la luz del atardecer sobre los antiguos caminos del campo. Con el tiempo, ganará aún más profundidad y matices.

**ALCOHOL.** 14,5% Vol.



Guía  
**Proensa**

*“Muy fino y sólido, difícil combinación que hace pensar en el Viña El Olivo de la etapa anterior”*

