

Alma de LA MARCIANA

2 0 1 9

Terroir et vinification

Parcelles : José Luis et Piedras âgées de 35 à 50 années

Région : municipalité d'Andosilla, Rioja Orientale

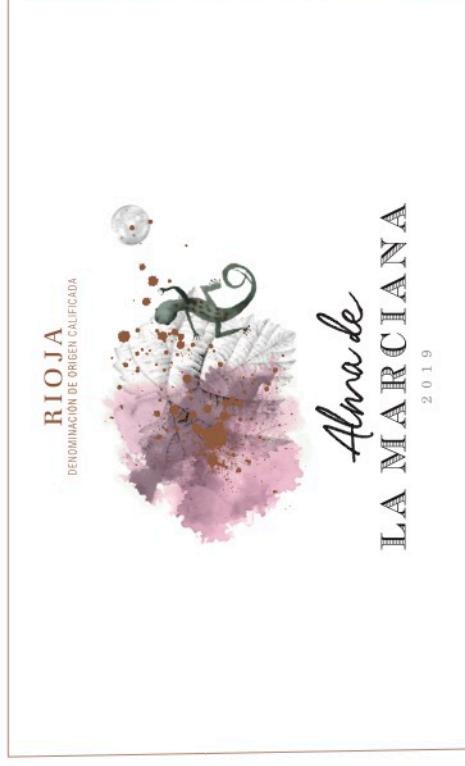
Variétés : Grenache, Tempranillo et un peu de Graciano

Terroir : terres alluviales argileuses avec des galets roulés

Traitement : exclusivement biodynamiques

Type de taille : en cordon

Culture : irrigation seulement en cas de nécessité



Informations techniques

Date de récolte : entre le 30/09 et le 08/10/2019

Alcool : 15,2% vol.

Acidité totale : 5,53 g/L

pH : 3,51

Production : 2033 bouteilles de 75 cl

Mise sur le marché : avril 2021

Elaboration

Les raisins ont été récoltés à la main et placés dans des caisses de 10 kg. Ces caisses sont ensuite refroidies à 3° C. Les raisins sont contrôlés manuellement sur une table de sélection. Après le passage dans l'égrappoir, le raisin est introduit par gravité dans de petites cuves de fermentation. Fermentation spontanée avec des levures indigènes. Pigeage une ou deux fois par jour pendant environ 3 semaines. Le remplissage des fûts se fait directement à partir des cuves de fermentation. Fermentation malolactique en barriques. Nous utilisons des barriques françaises à grain très fin provenant de la tonnellerie de Chassin, forêt de Jupilles, et de la tonnellerie de Cavin, forêt de Châtillon. La chauffe est très lente et très légère. Nous recherchons un apport de bois très doux et élégant pour favoriser la prédominance du fruit et du terroir.

Le vin est resté en barrique 12 mois. Il n'a pas été stabilisé, ni clarifié. Une très légère filtration a été effectuée avant la mise en bouteille.

Bodega

Carretera Nacional 232, Km. 354
26500 Calahorra, La Rioja, Spain

Bureau

C/Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523



www.marciana.es

info@marciana.es



Informations logistiques

EAN bouteille : 843608510487

Caisse carton de 6 bouteilles de 75 cl

Poids de la caisse : 8,6 kg

Dimension : 53 x 31 x 9,5 cm

EAN code: 843608511484