

El Andén de la Estación 2023

Variedades

65% Tempranillo, 35% Garnacha

Suelos y clima

Viñedos localizados en la zona más fría de Rioja a pesar de contar con un clima principalmente atlántico moderado. Vendimias a mediados de octubre.

Los suelos son de origen aluvial, poco fértiles que obligan a producciones discretas.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena. Tras fermentación se mantuvo sobre lías hasta la primavera.

Crianza de 14 meses en barrica.

Cata

Este vino presenta una capa media baja de color rojo rubí.

En nariz predominan los aromas de frutas rojas bien integradas con los aromas terciarios de los tostados de la crianza en barrica. Dentro de su madurez, mantiene un punto de frescor que lo hace muy atractivo.

En boca es ligero y muy definido, con un tanino sedoso, fresco y elegante gracias a una acidez perfectamente integrada.

Es un vino perfecto para tomar por copas y su maridaje muy versátil que hace de él un vino muy interesante.



El Andén de la Estación 2023

Grape Varieties

65% Tempranillo, 35% Garnacha

Soils and Climate

Vineyards located in the coldest part of Rioja despite having a climate which is mainly mild atlantic. Harvested in mid October.

The soils are of alluvial origin and are not very fertile, so yields are necessarily lower.

Vinification and ageing

Fermentation with indigenous yeast. Left on the lees after fermentation is complete until the spring.

Cask-aged for 14 months.

Tasting notes

This wine has a low-to-medium ruby red robe.

On the nose, the red berry fruit aromas come to the fore with well integrated, toasted tertiary aromas from the ageing in the cask. Despite its age it maintains a touch of freshness which makes it very appealing.

A light and very sharply defined mouth-feel, with silky tannins, while remaining fresh and elegant thanks to the perfectly balanced acidity.

This is an ideal wine to drink by the glass while its versatility as an accompaniment to food makes it a very interesting wine.

