

ASÚA CRIANZA 2017

Detalles del Viñedo

Selección de la mejor uva procedente del municipio de Haro en Rioja Alta.

- Viñedos: Municipio de Haro
- Tipo de plantación: En Vaso
- Edad viñedo: Edad media de 20 años
- Suelos: arcillo-calcáreo y arcillo ferroso

Detalles del Técnico

- Fermentación: Alcohólica en depósito de acero y maloláctica en depósitos de hormigón adecuando la acidez del vino.

- Barrica: barricas de roble 50% americano y 50% francés

Notas de Cata

Compleja y atractiva intensidad aromática, con notas a frutos de bosque y regaliz, suavizados con aromas a café, vainilla, chocolate, especias y delicados ahumados procedentes de su estancia en barrica.

En boca su entrada es golosa y su paso está marcado por un tanino amable pero muy presente ya que es un vino con estructura y untuosidad con un final fresco que le proporciona una retronasal larga y afrutada.



Asúa es un vino de la ciudad de Haro, cuna de la Rioja y de sus bodegas familiares más antiguas.

Este vino evoca a los vinos de Haro que antiguamente se bebían en los mejores bares de nuestro país.

La cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la Península Ibérica y con repercusión en todos los mercados.

En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo que a su vez fue determinante para que una helada sufrida en la madrugada del 28 de abril afectara a una producción ya mermada por la sequía. La realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

La vendimia 2017 en el municipio de Haro comenzó el 19 de septiembre y terminó el 25 de septiembre.

CLUB

TOLÓÑO

MUY ESPECIAL

Añada

2017

Zona de
Producción

Municipio de Haro

Variedad
de uva

100 %
Tempranillo