



Martínez
ALESANCO

BODEGAS Y VIÑEDOS

BADARÁN - LA RIOJA



TIPO DE VINO: DOCa. Rioja VINO DE PUEBLO 2022

VARIEDAD DE UVA: Garnacha Tinta 100%

GRADO ALCOHÓLICO: 14.50%Vol.

VIÑEDO: Selección de 15 parcelas situadas en Badarán con diferentes exposiciones y suelos, con una altitud de entre 550m y 680m.

CULTIVO: Viñedo en vaso plantado entre 1940- 1960 y cultivo de secano.

ELABORACIÓN: Fecha de Vendimia entre el 2 y 4 de Octubre de 2022

VENDIMIA: Manual

FERMENTACIÓN Y CRIANZA: La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas.

El vino realiza una crianza de 19 meses en tinajas de barro, sin intervención enológica agresiva.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Color rojo rubí brillante de capa media, con reflejos violáceos en el ribete que denotan juventud y frescura. Su aspecto es limpio, con una lágrima fina y fluida que confirma su cuerpo ligero. A primera vista, ya anticipa la sutileza y la transparencia de su elaboración sin artificios.

Nariz muy franca y expresiva, de intensidad media, donde predomina la fruta roja fresca: cereza, frambuesa, grosella. Aparecen delicadas notas florales (violeta, pétalos secos) y un fondo mineral, casi terroso, que recuerda a la arcilla y al paisaje del Alto Najerilla. Leves toques herbales (tomillo, monte bajo) aportan frescura, reflejo del entorno y del clima más fresco de la zona. No hay influencia de madera: se mantiene limpio, puro y varietal. La tinaja aporta oxigenación sin interferencias aromáticas, permitiendo una expresión honesta y viva del terruño.

Paso jugoso, fluido y elegante. Tanino sedoso, muy pulido, con una acidez refrescante que invita a beber. De cuerpo ligero, sin buscar potencia, destaca por su equilibrio, pureza frutal y carácter etéreo. Se percibe una garnacha desnuda, delicada y directa, que no busca deslumbrar con intensidad, sino emocionar con sutileza.

El final es limpio, ligeramente mineral y persistente, con un recuerdo frutal y herbal muy placentero.

GARNACHA EN TINAJA