



Ficha técnica

Dalmau 2020

Tinto Reserva · D.O.Ca. Rioja



Información nutricional

Viñedo propio

Procede del Pago Canajas, de 9 hectáreas situadas en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcillo-ferroso disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de 1 kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

Variedades de uva

82% Tempranillo,
12% Cabernet Sauvignon,
6% Graciano.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Vendimina manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El Cabernet Sauvignon y el Graciano se vendimió el 27 de septiembre y el Tempranillo el 24 de septiembre.

Vinificación

Una vez recibidos en bodega, los racimos son despallados y sometidos a una exhaustiva selección. Cada variedad es vinificada por separado y fermentan a temperatura controlada, durante aproximadamente 10 días en tinos de roble francés Allier de 13.900 litros. Durante este periodo se realizan habituales remontados y délestage para favorecer una perfecta extracción de compuestos polifenólicos.

Proceso de crianza

Cada variedad envejece por separado durante 17 meses en barricas de roble francés de Allier y tras el ensamblaje permanece 13 meses en depósitos de hormigón antes de su embotellado.

Fecha de embotellado

Mayo de 2023

Número de botellas

14.962 (0,75 l), 900 (1,5 l),
150 (3 l), 83 (6 l).

Nota de cata

Pendiente

“Una añada que marca un punto de inflexión en la historia de Dalmau”

María Vargas - Technical Director.



Puntos

- 99 puntos** Guía Proensa
- 98 puntos** Guía Gourmets
- 96 puntos** James Suckling
- 96 puntos** Robert Parker

Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.