



EL RINCÓN DE LOS ENEBROS 2022

Nuestro primer vino tinto 100% de la *Finca Las Ginebras*, **VINO DE MUNICIPIO**, de Labastida, criado 100% en barricas de roble americano.

Después de muchos años trabajando nuestros vinos premium de finca solamente en barricas de roble francés nos apetecía **retroceder al origen del Rioja**, criando una de las mejores parcelas de tempranillo que tenemos, **en roble americano**.

Buscamos afamadas tonelerías francesas que nos proporcionaran también barricas de roble americano.

Con sus cubas y nuestras uvas elaboramos este increíble y atractivo vino, haciendo un coupage de **garnachas** procedentes de la falda del Toloño **(30%)** y **tempranillos** singulares de la misma parcela **(70%)**.

C A T A

Color: Como cada cosecha presenta este vino un color maravilloso y brillante rojo rubí, con ligeros bordes violáceos que muestran su juventud y hasta su origen, Labastida. Evolucionará con el paso del tiempo el color en su justa medida llegando a alcanzar un tono burdeos intenso.

Nariz: El primer aroma que desprende a copa parada es un intenso perfume mentolado (eucaliptus). Al oxigenarse el vino nos muestra su seriedad, aparece un caramelizado tostado medio. Si balanceamos con delicadeza nuestra copa emerge una explosión de frutas y flores indescritiblemente atractivas. Maravillosa sensación balsámica y frutal; coco, canela y vainilla son aromas predominantes.

Boca: Pensábamos que habíamos tocado el Cielo con la cosecha 2021 pero ojito a como están madurando los vinos de la cosecha 2022 en la botella. Sublime y cremoso al contacto con los labios, sedoso y carnoso en el paso de boca. El mable amargor de las garnachas se entremezcla con el toque delicado y elegante de los tempranillos de nuestro pueblo

PRODUCCIÓN

18.000 botellas