

BADIOLA

RIOJA ALAVESA
VIÑEDOS SINGULARES



INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2018
DOCa Rioja - Rioja Alavesa
Variedad: 100 % Tempranillo
Alcohol: 14 % alc/vol.
Azúcar Residual: 1,8 g/L
Acidez total: 5,34 g/L
PH: 3,79

Badiola Tempranillo de Laderas 2018

Badiola es nuestra bodega en el corazón de Rioja Alavesa, fundada en 2018 tras adquirir una bodega existente. Badiola elabora vinos de pueblo y de parcela que reflejan la frescura, elegancia y profundidad de aromas que deben distinguir a los grandes vinos de Rioja Alavesa. Gestionamos más de 300 parcelas de viñedo extraordinario en las faldas de la Sierra Cantabria, principalmente en las poblaciones de Villabuena de Álava, Leza, Samaniego, Laguardia, Navaridas y Baños de Ebro. La edad media de nuestros viñedos es de 50 años y muchas parcelas singulares fueron plantadas en los años 20, 30 y 40 del Siglo XX.

Elaborado con uvas de alta calidad y bajo rendimiento de vides en "Laderas" en suelos de piedra caliza, sin necesidad de la tradicional maceración carbónica para enmascarar cualquier fruta inmadura. Aproximadamente una cuarta parte del vino se envejece durante 4-6 meses en barricas nuevas de roble francés y americano de alta calidad, para una mayor complejidad y textura, pero sin un aporte excesivo de roble que se imponga sobre la fruta.

NOTA DE CATA

Presenta aromas puros y precisos de cerezas, bayas rojas y tomillo. De cuerpo medio, con buena longitud y peso en el paladar, que muestra un hermoso equilibrio entre la acidez fresca, la concentración de fruta y los taninos firmes pero de grano fino.

Un vino para beber, versátil y muy satisfactorio. Un gran ejemplo de Tempranillo de clima fresco de Rioja Alavesa. Una buena combinación con tapas a base de carne y pescado, arroces y pastas. Listo para beber, se beneficiará de una crianza en botella de seis a doce meses y se mantendrá durante otros tres años más.