

PRODUCT OF SPAIN

HUELLAPAMPA



www.huellapampawines.com

HUELLA PAMPA (RIOJA - RIOJA ALTA)



La bodega dispone de un total de 700 ha repartidas por cuatro localidades de Rioja Alta: Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca. De estos viñedos se eligen las uvas con las que se elabora HUELLA PAMPA. Son viñedos de una edad media de 30 años que se someten a un riguroso seguimiento de maduración para determinar el momento óptimo de vendimia.



VARIEDADES

100% Tempranillo.



ELABORACIÓN

Sigue el proceso tradicional de uva despalillada, la cual se encuba en depósito de acero inoxidable donde macera en frío durante 2 días. Y posteriormente fermenta a temperatura controlada.



CRIANZA

Acabada la fermentación maloláctica, el vino pasa a barrica de roble americano, donde permanecerá al menos 4 meses para darle un ligero toque de tostado, respetando siempre la frutuosidad del vino. Permanecerá 9 meses en botella, afinándose antes de su comercialización.



CATA

Color cereza intenso con ribete violeta signo de su juventud y capa media. Buena intensidad aromática de frutos rojos, notas de pastelería, yogur de moras bien integradas con el toque de barrica.



En boca es estructurado, con taninos golosos. Una global nota discreta y amable acompaña todas estas sensaciones aromáticas y gustativas. Es un vino ideal para aquellos que se acercan a Rioja por primera vez por su carácter fácil y sabroso.



TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda consumirlo alrededor de los 16°C. Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.

PRODUCT OF SPAIN

HUELLAPAMPA



HUELLA PAMPA CRIANZA (RIOJA - RIOJA ALTA)



Vino elaborado de viñedo de más de 40 años provenientes de las localidades de Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca, pertenecientes a Rioja Alta y situados a una altitud entre 500 y 600 metros. Mediante exhaustivos controles de maduración se busca el momento óptimo de maduración técnica y fenólica para iniciar la vendimia de esas parcelas, que llegan a la bodega en remolques no superiores a 4.000 kg.



VARIEDADES

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.



ELABORACIÓN

Sigue el proceso tradicional con uva despalillada. Se realizan maceraciones en frío durante 3 días y posteriormente fermenta a temperatura controlada en acero inoxidable



CRIANZA

Acabada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega y reposa durante varios meses antes de entrar en bodega de roble americano, donde permanecerá 12 meses. Una vez terminado el tiempo de crianza, se hacen las mezclas adecuadas y se embotella el vino, que sufrirá un proceso de afinado durante al menos 6 meses en nuestra bodega antes de salir al mercado



CATA

Color cereza con bordes violáceos y capa alta.

En nariz se aprecian gran frutuosidad, fresas, grosellas... Perfectamente ensamblado con notas tostadas y especiadas de la crianza.

En boca es amplio, gracioso, con una marcada acidez y buena estructura que lo hace equilibrado. Con un posgusto largo y vibrante donde aparece fruta negra madura, con notas avainilladas y ligeros ahumados.



TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE



Se recomienda el consumo alrededor de los 16°C.

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.