



DAIMON TINTO 2016



Añada 2016

La cosecha 2016 fue de una elevada calidad y también de una alta productividad. Ello fue, en gran medida, debido a la fertilidad de la floración y cuajado de granos que se mantuvo hasta el final de la maduración. Esta alta fertilidad se reflejaba en unos tamaños de granos más grandes y en un mayor tamaño de racimos. Por fortuna, la climatología favorable durante los meses de la maduración, que siempre son cruciales (septiembre y octubre) nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad, con ausencia de plagas y enfermedades.

La fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad, y con un retraso de 3 semanas respecto a la añada anterior 2015, que fue una añada extremadamente temprana.

Sin duda, lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, lo que alargó la duración de la vendimia hasta los dos meses. La fecha de la vendimia se dio los días 7 y 8 de octubre de 2016.

Varietades

- **Garnacha (85%)** procede de 3 viñedos seleccionados:
 1. Situado en Tudelilla, plantado en 1960. Suelo: gravas y piedras. Orientación: sur-oeste. Altitud de 530 m. Clima atlántico con influencia mediterránea.
 2. Situado en Alfaro, plantado en 1979, en vaso. Suelo: arcillo pedregoso. Altitud: 320 m. Orientación: norte-este. Clima con mucha influencia mediterránea.
 3. Situado en Autol, plantado en 1997, en vaso. Suelo: arcillo férrico pedregoso. Altitud: 500 m. Orientación: este. Clima mediterráneo con influencia atlántica.
- **Tempranillo (15%)** procede de un viñedo situado en Tudelilla, plantado en 1986 sobre un suelo arcillo calcáreo pedregoso y pobre en nutrientes. Orientación: norte-este. Altitud: 540 m. Clima puramente atlántico.

Elaboración

Encubado con una maceración pelicular en frío durante 36 horas. Vinificación en “depósitos inteligentes” de los distintos viñedos por separado con un encubado de la uva despallada pero sin estrujar, durante 7-9 días a una temperatura controlada de 25-26°C.

Crianza

Fermentación maloláctica en barricas de roble americano, seguido de una crianza con sus lías finas durante 6 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza.

Nota de Cata

Aspecto limpio, brillante. Presenta un color rojo cereza con ribete violáceo-granate. Capa media.

En nariz presenta un aroma muy limpio y franco. Muy intenso, muy frutal a frutas rojas como grosellas, fresas y frambuesas, sobre un fondo muy fragante de roble cremoso, toffes, cacao, ahumados y vainillas.

En boca es dulce, fresco y amable. Posee untuosidad, volumen, frescura, redondez y buena estructura. De paso fácil, pero siendo largo y persistente. Taninos dulces. Retronasal intensa con recuerdos a cacao y fruta roja.

Analítica

Grado Alcohólico: 13,31%
pH: 3,66

Acidez total: 5,20 g/l (Ac. Tartárico)
Azúcares reductores: 1,80 gr/l.

Temperatura de Consumo: 15-16°C

Premios

Guía Peñín 2019: 89 points.

Independent
Family
Wineries



Bodegas
Familiares
de Rioja



Denominación
de Origen Calificada

Year 2016

Vintage 2016 has been both of high quality and high yieldings too, due mainly to the fertility of the flowering and grape setting period that was kept till the end of the ripeness process. High fertility that was resembled in bigger grapes and bunches. Luckily, the favourable climatology during maturation months (September and October), that are always crucial, allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases.

Harvest time was within normality, delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.

However, the most remarkable fact of this harvest was the slow ripeness of the different plots what extended the harvest further two months till its end.

The harvest days were October, 7 & 8th, 2016.

Grapes Varieties

- Grenache (85%) comes from three vineyards selected:
 1. Located in Tudelilla, planted in 1960. Soil: gravel and stones. Facing South-west. Altitude of 530 m. Atlantic climate with Mediterranean influence.
 2. Located in Alfaro, planted in 1979 in glass. Floors: stony clay. Altitude: 320 m. Orientation: north-east. Mediterranean climate with a lot of influence.
 3. Located in Autol, planted in 1997 in glass. Soil: clay stony iron. Altitude: 500 m. Eastfacing. Mediterranean climate with Atlantic influence.
- **Tempranillo (15%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, planted in 1986 on a rocky calcareous clay soil and poor in nutrients. Orientation: north-east. Altitude: 540 m. Purely Atlantic climate.

Winemaking

Cold maceration during 36 hours takes place. The vinification of the different vineyards takes place individually, whole destemmed grapes are placed in “smart tanks” during 7-9 days at a controlled temperature of 25-26°C.

Aging

Malolactic fermentation, which takes place in American oak, is followed by a 6 month aging with its fine lees in the same barrels. Natural stabilization occurs during the aging process.

Tasting Notes

Clean and bright appearance. It presents a cherry red color with purplish - garnet rim. Medium intensity.

The nose has a clean and straightforward aroma. Intense and fruity (raspberries, strawberries, currant), over a fragrant backdrop of creamy oak, toffee, vanilla, cocoa and roast hints.

The palate is sweet, fresh and pleasant. It has unctuousness, volume, freshness, roundness, and good structure. Easy drinking, but persistent and long. Sweet tannins. Intense aftertaste, with remnants of cocoa and red fruits.

Analysis

Alcohol: 13,31% Total Acidity: 5.20 g/l (Tartaric Acid)
pH: 3.66 Reducing Sugar: 1,80 gr/l.

Recommended Temperature: 15-16°C

Awards

Peñín Spanish Wine Guide 2019: 89 points.