

## EL INQUILINO 2016

Nuestro intrépido Zorzal vuela a su vecina Rioja! Aquí tenéis su nueva morada...somos Inquilinos!

El Inquilino Wines es una cuidadosa selección de uvas tempranillo y garnacha en la zona del valle del Najerilla.

Nuestro objetivo, como en todos nuestros vinos, es elaborar vinos que hablen por si solos, con variedades autóctonas, mínima intervención y que hagan que el vino sea un reflejo de su origen.

**VITICULTURA&ENOLOGIA:** Mikel Sanz & Jorge Navascués

### COSECHA: 2016

En nuestra zona, la cosecha 2016 ha sido escasa debido a la sequía que ha caracterizado esta añada y al corrimiento que ha sufrido la garnacha. El rendimiento en la viña ha sido menor y ha afectado también a todas las demás variedades. La sequía se vio ligeramente aliviada a mediados de septiembre, esta lluvia y el comienzo de noches más frescas, hicieron que las uvas experimentasen una gran mejora tecnológica. Ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario, con lo que el factor de calidad de esta añada ha sido claramente esta selección natural que ha hecho que la cantidad menor de uva que se ha recogido, haya resultado excelente.

**VARIEDADES DE UVA:** 90% Tempranillo, 10% Garnacha

**VIÑEDO:** Viñedos situados en el valle del Najerilla con una media de edad de 35 años.

### ELABORACION:

Fermentación alcohólica en depósitos de Inox de 5000 litros, usando levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica y posterior crianza de 6 meses en bodega de roble francés de 225 litros de dos años.

### NOTAS DE CATA:

**APARIENCIA:** Brillante, intensidad media, color rubí.

**AROMA:** Limpio, alta intensidad de aromas de frutos rojos, especias y notas de tierra.

**PALADAR:** Seco y fresco, taninos suaves y cuerpo medio, sabor a frutos rojos, mineral y final largo.

**RECOMENDACIONES:** Temperatura de servicio entre 16 y 18 °C

