



## LATENTE TINTO JOVEN

---

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Bodega</b>	Bodegas Latente S.A.
<b>Zona</b>	D.O.C. Rioja
<b>Cosecha</b>	2011
<b>Crianza en roble</b>	No
<b>Composición varietal</b>	90% tempranilla, 5% garnacha y 5% mazuela
<b>Graduación alcohólica</b>	13,5 %
<b>Botella</b>	75 cl.
<b>Precio</b>	entre 4,00 y 6,00 €

### LATENTE TINTO JOVEN

Es un vino que procede de un viñedo, de 40 a 80 años de antigüedad y 20 hectáreas de extensión que está constituido por las variedades garnacha (5%), mazuela (5%) y tempranilla (90%), propiedad de la bodega, en el término de Albelda de Iregua (Rioja Alta). Este término, se encuentra situado a orillas del río Iregua, a 10 km., en dirección sur, de Logroño capital, situando sus viñedos a unos 650 metros de altura.. Los terrenos de estos viñedos, ubicados en las laderas de los montes adyacentes a la población, en orientación norte y noroeste, son de composición arcillosa y calcárea, pedregosos, ricos en materia orgánica, que les ha permitido sobrevivir durante este largo período y mantener, una corta pero cualificada producción.

De estos viñedos, se ha elaborado, desde hace unos pocos años, separadamente del resto de la producción de las viñas propiedad de la bodega, con vendimia ajustada en el tiempo, al momento de madurez idónea fenólica y alcohólica, muy variable en función de la climatología anual, por la antigüedad de la plantación. De esta forma, se obtiene un vino de cuerpo, normalmente de graduación alta, con parámetros idóneos que desarrollan, un conjunto redondo, suave y armónico, de compensada acidez y ph, con una gran complejidad de aromas primarios frutales, que lo diferencian positivamente, de los ya excelentes habituales vinos de la zona, convirtiéndolo en un caldo agradable, complejo de matices y apreciado entre los pocos consumidores que pueden tener acceso a él, por su corta producción. Color grana-violeta y mora brillante, con ligeros matices rubí en el borde de la copa. Muy frutal y agradable de aroma que no precisa de excesiva aireación, mostrando desde el primer momento, frutos rojos silvestres maduros, con tonos terminales florales a lilas y jazmín. Sorprendentemente equilibrado en ataque en boca, redondo, suave y aterciopelado, dejando notas de riqueza glicérida y alcohólica, frutal con recuerdos terrosos, que perduran en el retrogusto, con sutileza armoniosa,



persistente, que perdura de forma fina y envolvente. Se puede servir ligeramente fresco, 14-16°, para que sus aromas aparezcan de forma paulatina en la copa y ayude a percibir todo su conjunto de sensaciones olfativas y gustativas de forma escalonada. Es aconsejable y conveniente su decantación, ya que para mantener íntegros, sus matices organolépticos, el vino se embotella, sin tratamientos térmicos, que pueden provocar ligeras decantaciones, además de conseguir con esta, su oxigenación y correcta y paulatina aparición de sus cualidades.

## **CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS**

Las condiciones climatológicas han sido inusuales en el ciclo vegetativo de la viña. Un invierno seco, pero con abundantes nieves la primavera deparó una buena brotación. Esta fue irregular, ya que el mes de Junio resultó muy caluroso, lo que provocó un cierto corrimiento de la flor y un cuajado desigual. La escasez de lluvias provocó un tamaño de las bayas pequeño y racimos más sueltos, favoreciendo la maduración y regulando la cantidad de manera natural. La pluviometría estival fue inferior a otros años, limitando el hinchamiento de las bayas y en general con cierto retraso de maduración sobre las fechas habituales. El final de verano seco y las temperaturas benignas, terminó por favorecer una cosecha de la más alta calidad, que mereció finalmente por el Consejo Regulador de la Denominación la nota de EXCELENTE.

## **NOTA DE CATA**

Color grana-violeta y mora brillante, con ligeros matices rubí en el borde de la copa. Muy frutal y agradable de aroma que no precisa de excesiva aireación, mostrando desde el primer momento, frutos rojos silvestres maduros, con tonos terminales florales a lilas y jazmín.

Sorprendentemente equilibrado en ataque en boca, redondo, suave y aterciopelado, dejando notas de riqueza glicérida y alcohólica, frutal con recuerdos terrosos, que perduran en el retrogusto, con sutileza armoniosa, persistente, que perdura de forma fina y envolvente.

Se puede servir ligeramente fresco, 14-16°, para que sus aromas aparezcan de forma paulatina en la copa y ayude a percibir todo su conjunto de sensaciones olfativas y gustativas de forma escalonada.

Es aconsejable y conveniente su decantación, ya que para mantener íntegros, sus matices organolépticos, el vino se embotella, sin tratamientos térmicos, que pueden provocar ligeras decantaciones, además de conseguir con esta, su oxigenación y correcta y paulatina aparición de sus cualidades.