

2021

Pueblo	Labastida
Denominación de Origen	Rioja Alavesa
Elevación	500-600 m s.n.m.
Orientación	Norte, sur, este, oeste

Variedad

Tempranillo 85%, 10% Garnacha, 5% Viura, Garnacha Blanca, Graciano, Malvasía

Tamaño del viñedo

6 ha

Edad del viñedo

20-70 años

Riego

Ninguno

Composición del suelo

Arcilla y cuarzo

Sistema de conducción

En vaso

Fecha de vendimia

15 septiembre - 12 noviembre

Tipo de viticultura

Orgánica

Notas de producción

Sin clarificación, filtrado, vegano

Notas sobre la añada

El 2021 fue un año cambiante con excesivas precipitaciones en junio seguidas de una sequía de casi dos meses, que generó estrés hídrico. Luego, en setiembre, llegaron lluvias intermitentes tras una primavera seca y fresca. Las vendimias enfrentaron desafíos por la incertidumbre climática, con vientos frescos del norte y temperaturas más bajas de lo usual. En octubre, el clima se estabilizó, favoreciendo una madurez equilibrada y una baja incidencia de botritis. La sanidad y concentración de nutrientes en los racimos fueron destacables, resultando en una madurez completa.

Alcohol	13,5%
Ph	3,7
Azúcar residual	1,8 gramos
Acidez	4,8 g/l
Sulfitos	70 ppm/total

VITICULTURA

Las 6 ha de viñedos rodean el pueblo de Labastida en la Rioja Alavesa. Comienzan en la parte más baja del pueblo, ganando altitud con un conjunto de suelos arcillosos y arenosos, siempre con un alto porcentaje de caliza. También tenemos algunos suelos ferrosos junto con otros más blancos donde la caliza es más abundante. Nos esforzamos por recoger uvas de las parcelas más diversas posibles dentro de la zona de Labastida, ya que Angelita es una representación del paisaje de Labastida bajo nuestra mirada.

**Enólogo**

Manuel Michelini Mufatto

Elaboración y crianza

30% racimo entero, pisado a pie, 70% despallado pero no estrujado, fermentado en cubas de hormigón durante 10 días, seguido por 30 días de maceración antes del prensado en una prensa neumática horizontal. Envejecido en barricas de roble francés y austriacos de 2-9 usos de 225 L y 500 L, además de foudres de 1000 L y 2000 L durante 21 meses, seguido por 6 meses en botella.

Levaduras

Autóctonas

Fermentación maloláctica

Sí

Fecha de embotellado

Julio 2023

Producción

17.000 botellas