



## HINIA

2011



Moderno tinto elaborado con una selección de uvas, vendimiadas a mano y recogidas en cajas de 16 kgs., procedentes de viñedos de más de 50 años situados en Villalba de Rioja y Haro. Fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 10.000 lts. y maloláctica en barricas nuevas de roble francés hasta su trasiego y clarificado en las propias barricas con clara natural. Maduró en barricas nuevas de roble francés y americano, con tostados muy fuertes, durante 7 meses hasta su embotellado en Septiembre de 2012.

Color púrpura intenso, de excelente capa que deja una lágrima densa, fluida y tintada. En nariz, uvas maduras y licorosas sobre un fondo de tostados muy elegantes que reasaltan un recuerdo mineral muy especiado. En boca es denso, vinoso y despliega una gran variedad de frutos negros, nuez moscada, algo de laurel y un marcado chocolate negro. El tanino está muy bien integrado.

Producción limitada:

5.800 bllas. de 75 cl.

Uvas: Tempranillo 100%

Debe descorcharse 30 min. antes. Temperatura de servicio, 16 °C.

<b>ZONA DE PRODUCCIÓN</b>	Rioja Alta
<b>CALIFICACIÓN COSECHA</b>	Excelente
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b>	13,80 % vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,3 gr/l.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,64 gr/l.
<b>SUFUROSO TOTAL</b>	60 mg/l.
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	1,9 g/l.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Caja 6 bllas. Blla. 75 cl.

