

# Cerro la Isa

## *Vinedo Singular*

### GARNACHA



Vinedo Singular es la nueva categoría en la cúspide de los vinos de Rioja. Cerro la Isa Garnacha se elabora con la selección de las mejores uvas del viejo viñedo en vaso que el bisabuelo de Juan Carlos Sancha plantó hace 113 años para su hijo, siguiendo una antigua tradición en Rioja.

Esta pequeña joya de tan solo 1,7 hectáreas, está escondida en una ladera con perfecta exposición sur y gran pendiente, a 700 metros sobre el nivel de mar, en Baños de Río Tobía, dentro del Alto Valle del Najerilla.

La gran selección y escasísimo rendimiento de este viñedo hacen que tan solo saquemos al mercado entre 600, siendo uno de los pocos vinos que han conseguido la calificación de Vinedo Singular.

D.O.Ca. Rioja. Rioja Alta. Baños de Río Tobía.

100% Garnacha Tinta.

Organic Viticulture.

**The Vineyard:** Calificado como Vinedo Singular. Plantación realizada en el año 1906, en vaso y "al cuadro" de 1,4 por 1,40. Ubicado en una ladera con perfecta exposición sur y pendiente del 40%, a 700 metros sobre el nivel de mar. Suelo pobre, poco profundo y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. En el viñedo se combinaron la variedad de uva garnacha tinta, con otras blancas, todas ellas perfectamente adaptadas al medio.

**Climate:** El Alto Najerilla se caracteriza por sus inviernos más fríos, veranos templados y otoños suaves y largos, con gran variación de temperatura entre los días y las noches, lo que provoca lentas maduraciones y es idóneo para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático del fruto.

**Harvest:** Manual en caja de 15 kgs. durante la última semana de octubre. Limitadísimo rendimiento de 2,500 Kgs. por hectárea.

**Winemaking:** Tras su despalillado manual grano a grano, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais Premium, en las que realiza la fermentación alcohólica.

**Ageing:** 18 meses con sus lías, en las mismas barricas de fermentación de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia.

**Production:** 600 botellas.



Its noteworthy purple colour is very intense.



Fruity with notes of liquorice and iodine.



Its very full-bodied and structured palate is complex, with silky, elegant tannins that perfectly balance its acidity. Very persistent on the palate.



ES-ECO-035 RI Agricultura UE



**CLIPEO WINES S.L.**

C/ Briones, 9. 26338 - San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

T. +34 941 545 081 · E. [info@clipeowines.com](mailto:info@clipeowines.com) · W. [www.clipeowines.com](http://www.clipeowines.com)