

LA MARCIANA

RIOJA

2018



La Tierra

En La Rioja mediterránea, entre los ríos Ega y Ebro, encontramos tierras fértiles, clima suave, lluvias moderadas y el excelente trato que nuestros antepasados han sabido dar a la viña.

El Concepto

La Garnacha ha sido siempre la reina de las variedades en la Rioja mediterránea, habiendo sobrevivido a la filoxera, inclemencias del tiempo, sequías, etc. De inspiración de la Borgoña, La Marciana es un vino de Garnacha de parcelas singulares muy viejas, con un intenso color, aromas especiados y buena acidez que asegura un buen envejecimiento y sabores elegantes con un final excelente. Un vino ligado a su tierra. Pura Pasión.

El Equipo

Las familias Serrano y Ott han combinado su experiencia tanto en la viña como en la bodega para obtener la máxima expresión de estas uvas en la elaboración de La Marciana, un vino de otro planeta.

El Método

La agricultura biodinámica, con certificación Demeter, nos proporciona una materia prima excelente. Realizada la vendimia a mano en cajas de 10 kg, las uvas se refrigeran durante, al menos una noche, a baja temperatura. La fermentación espontánea se realiza en pequeños depósitos con bazuqueos diarios. La fermentación maloláctica, por el contrario, se realiza en barrica de roble francés.

El Envejecimiento

Únicamente se utilizan barricas nuevas de roble del centro de Francia, de grano fino y tostado ligero. El vino permanece en barrica hasta su embotellado, el cual se realiza con mínima intervención. Es probable que aparezcan sedimentos naturales en la botella dada esta especial vinificación natural.

WINERY

Carretera Nacional 232, Km. 354
26500 Calahorra, La Rioja, Spain

www.navarrsotillo.com



OFFICE

C/ Valle Ulzama N° 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523

info@navarrsotillo.com