



LUIS GURPEGUI

CRIANZA
D.O.Ca. Rioja



VISUAL / VISUAL: Deep intensity cherry red colour.
Color rojo picota de alta intensidad.



NOSE / OLFATO: Intense and very complex, with outstanding ripe black fruit, dried plums and liquorice. Spicy notes, undergrowth and mineral nuances over an elegant oaky background.

En nariz es intenso y muy complejo. Destacan su fruta negra madura, la ciruela pasa y el regaliz. Notas especiadas, de sotobosque y recuerdos minerales sobre un elegante fondo tostado.



TASTE / GUSTO: Equilibrated and well-structured with silky tannins and delicious ripe fruit. Fresh and savoury, with a sound finish. Lingering fruity and spicy notes typical of good Graciano.

En boca es amplio, con buen cuerpo, muy equilibrado y taninos redondos. Fresco y sabroso, con un final contundente. Recuerdos de notas frutales y especiadas características de la variedad graciano.



PAIRING / MARIDAJE: Red meat and mature cheese.
Carnes rojas y quesos semicurados.

TERROIR / VIÑEDO:

Luis Gurpegui Crianza stands out amongst our range of wines and defines us as winemakers. We choose vineyards within our estate to make characterful wines. It's the selection in the vineyard and in the winery that guarantees our wines. The Tempranillo grape comes from the oldest vineyard at 50 years old, Los Poyatos. The roots have explored deep down over the years and the vines has developed a resistance to drought and climate change. The Graciano comes from a poorer soil type and higher altitude in Los Molinos vineyard. The vineyard has a controlled vigour with low rainfall and controlled irrigation, it provides us with high quality grapes which is reflected in our elegant wines. This wine has a freshness, concentration and minerality which gives it a uniqueness. The quality of the grapes assures us that this wine is made in the vineyard and complemented in the winery.

Luis Gurpegui Crianza es uno de nuestros vinos más singulares y que nos define como productores de vinos de "Terroir". Aquí el trabajo de viticultura es fundamental. Seleccionamos las mejores zonas en las fincas más emblemáticas de nuestras 300 hectáreas de viñedo, con el fin de elaborar vinos con un marcado carácter y personalidad. Es la "selección de la selección", tanto en viñedo como en bodega. El Tempranillo viene del viñedo más viejo, Los Poyatos, con más de 50 años. Las raíces han explorado durante los años consiguiendo que la cepa resista a la sequía y cambio climático. El Graciano proviene de la zona más pobre y alta de la finca Los Molinos con alta composición en yeso y arcilla. Con un vigor contenido, con poca lluvia y riego controlado, el viñedo nos produce una uva de altísima calidad que está reflejada en nuestros vinos más elegantes. Luis Gurpegui Crianza es un vino con frescura, concentración y mineralidad excepcionales, una singularidad que sin duda nos diferencia. La calidad de la uva nos asegura que el vino ya está hecho en el viñedo y se complementa en la bodega..

WINE MAKING / VINIFICACIÓN

Hand harvested in 12 kg boxes, to guarantee the bunches reach the winery in perfect condition. To pick only the best grapes, we hand select them on the sorting table. After fermentation, the wine undergoes a malolactic fermentation both in barrels and in cement tanks. The wine is not filtered or stabilized to maintain all its characteristics. Aged in French and American oak for 18 months and fined in bottle for a minimum of 6 months.

Vendimia manual en cajas de 12 kg, lo que garantiza el perfecto estado de los racimos en su llegada a bodega. La uva pasa por "mesas de selección" antes de entrar en los depósitos de fermentación. Fermentación maloláctica en barricas y en depósitos de cemento. Crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 18 meses. Afinamiento en botella durante un periodo mínimo de 6 meses. Lo embotellamos sin estabilizar tras una ligera filtración para mantener al máximo los aromas y características del vino.

VARIETIES / VARIETADES:

Tempranillo, Graciano, Garnacha.

AGEING / CRIANZA:

Barrel: 18 months, new and second year French and American oak barrels.
Bottle: At least 6 months ageing in bottle.
Barrica: 18 meses, 70% barrica francesa 30% americana. Nuevas y de segundo uso. Botella: Mínimo 6 meses.

