Club de Vinos
El Corte Inglés

LA TAPADA 2021



93+ PARKER

BODEGA
LMT Wines

TIPO
Vino Tinto

ZONA
DOCa Rioja

VARIEDAD DE UVA
100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO
15,2% vol.

CONSUMO
Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO
16°C

PREMIOS
93+ puntos Parker

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
La Tapada situada en el municipio de Azagra, es una de las últimas viñas en cultivo tradicional que resistieron al arranque y posterior transformación del viñedo. Su nombre hace referencia a cómo la Garnacha ha sido la variedad de uva tapada o escondida en la DOCa Rioja.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Vendimia manual en pequeñas cajas. Despalillado con un porcentaje de racimos enteros pisados a pie. Fermentación alcohólica y maloláctica espontánea. Crianza en roble usado, ovo-flextank y damajuanas de 54 litros. Embotellado sin clarificar ni filtrar, mínima intervención. Producción de 4.000 botellas.

NOTA DE CATA
Aromas a ciruelas y violetas. Nos encontramos también con aromas herbarios. Entrada amable con taninos finos y pulidos. Largo y con fina rusticidad tan típica de la Garnacha.



COMENTARIO DEL EXPERTO
La Tapada 2021 es un reclamo a los vinos que se bebían en los pueblos de Rioja Oriental (Azagra, Andosilla, Alfaro, Aldeanueva...). Aquí la Garnatxa era la uva que más se cultivaba. Arrancada y eliminada casi por completo debido a la plantación de Tempranillo, la Garnatxa quedó “tapada”. Una vinificación con mínima intervención, levaduras autóctonas y crianza mixta de barricas de roble francés, ovo flextank y damajuanas de cristal. Un año de duración de crianza.

Luis Moya Tortosa – Propietario de Bodega LMT Wines



REGIÓN DE ELABORACIÓN
La Tapada 2021 procede de una viña vieja de Garnacha en Azagra, un pueblo de Navarra bajo la DOCa Rioja. Un vino parcelario. El clima en esta zona de Rioja Oriental se caracteriza por la austeridad. Inviernos muy fríos y veranos muy cálidos, demasiado. Un régimen hídrico muy escaso, estamos en un riguroso secano. Junto con los suelos arcillo calcáreos, la Garnacha expresa aquí todo su potencial.