



*“Incomparables las virtudes del vino.
Puro o tierno como los hombres y su corazón.
Con tres vasos conquistamos la felicidad.
tres vasos más: tenemos el universo en la mano”*

Li Bai

TINTO JOVEN 2008

Variedad

100% Tempranillo.

Grado Alcohólico

13% Vol.

Elaboración

Con selección en campo y un cuidado despalillado y suave estrujado, se consiguió una mezcla de pasta y mosto idónea para la extracción polifenólica.

Fase visual

Capa alta de color, con un rojo carmesí predominante, acompañado por un reluciente ribete morado.

Fase olfativa

Potente nariz a fruta dulce y gominolas. Acompañamiento de café, chocolate. Final láctico expresado en fresas con nata.

Fase gustativa

Buena concentración en boca que promueve un paso agradable. Interesante retronasal especiada de canela y orégano.

Temperatura de servicio

Entre 15 – 16 °C.

Alumnos

Cristina Fuertes
David De Lamo
David Leunda
Elena Campos
Eva Pilar Pérez
Fernando López
Izaskun Berzal

Jesús Á. Iruzubieta
Jorge Mozo
Leticia Martínez
Ludmila Danek
M^a Carmen Chicote
Marta Arnáez
Marta Iglesias

Nerea Gorostiaga
Nora Frías
Óscar Salazar
Roberto Oliván
Rubén Román
Vanesa Ocón

Agradecimientos

Gobierno de La Rioja, Bodegas Franco-Españolas, Lallemand, Vicasa, Rivercap, José M^a López “Portu”, CopyLáser, Javier Tardáguila, Antonio Palacios, Abel Güemes

MYTHOS XII



XII Promoción Licenciatura en Enología

Aula Magna del CCT
Universidad de La Rioja
Jueves 18 de diciembre de 2008
19:00 horas



UNIVERSIDAD DE LA RIOJA



*“Quien sabe degustar no bebe jamás el vino,
sino que degusta secretos”*

Salvador Dalí

TEMPRANILLO BLANCO 2008

Variedad

100% Tempranillo blanco.

Grado Alcohólico

12,5% Vol.

Elaboración

Maceración prefermentativa en frío y posterior fermentación alcohólica 13 días con temperatura controlada a 18°C

Fase visual

Amarillo pálido con matices grisáceos.

Fase olfativa

Alta intensidad aromática con tonos a fruta tropical destacando piña y maracuyá. Carácter floral potente con recuerdos de manzanilla y polen.

Fase gustativa

Compensado en boca, paladar medio bien construido, gracioso.

Temperatura de servicio

Entre 10 – 12 °C.



*“El enólogo, es un hombre que,
frente al vino toma decisiones y
el enófilo, es el hombre que,
frente a las decisiones toma vino”*

Luiz Groff

ROSADO 2008

Variedad

100% Tempranillo.

Grado Alcohólico

12,5% Vol.

Elaboración

Sangrado directo suave, previo contacto con los hollejos durante 24 horas. Seguido, reposo en frío para una fermentación lenta a temperatura de 16°C.

Fase visual

Color profundo. Rosa violáceo con iriscencias grana.

Fase olfativa

Fresa potente con toque a piruleta, bien ensamblada con notas a caramelos de violetas y lilas.

Fase gustativa

Agradable entrada en boca, con paso sedoso y retrogusto dulce de suave persistencia.

Temperatura de servicio

Entre 10 – 12 °C.



*“El vino, mientras más envejece, más calor tiene;
al contrario de nuestra naturaleza,
que mientras más vive, más se va enfriando”*

Félix López de Vega y Carpio

TINTO ROBLE 2008

Variedad

100% Tempranillo.

Grado Alcohólico

13% Vol.

Elaboración

Una cuidada selección de mostos se puso en contacto con roble de diferentes tostados durante todo su periodo de fermentación alcohólica, para dar paso a una equilibrada fermentación maloláctica.

Fase visual

Alta intensidad de color. Rojo frambuesa con incrustaciones de tinta china en el menisco.

Fase olfativa

Aromas a pastelería: caramelo, leche condensada, café con leche, perfectamente compensados con fruta roja madura.

Fase gustativa

Bien estructurado. Apacible y cálido en boca con retrogusto lácteo de crema pastelera y galleta.

Temperatura de servicio

Entre 16 – 18 °C.