

# Ikunus 2017

## Características

**Variedad:**

100% tempranillo.

**Viñedo:**

Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, a 690m de altitud. El viñedo se dota de una alta densidad de plantación (4.800 plantas/Ha) produciendo así pequeños racimos de gran calidad. Rendimiento limitado a 3.900 Kg/Ha.

**Elaboración:**

Vendimia manual. Seleccionando racimo a racimo, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 24 días en un tino pequeño (16.000 kg). Finaliza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de 225 l (50%) y bocoy nuevo de roble francés de 500 l (50%).

**Crianza:**

14 meses en roble francés nuevo donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

**Afinamiento en botella:**

Mínimo 12 meses.

**Grado alcohólico:**

14,5°.

**Producción:**

8.213 botellas de 750ml.  
455 botellas Magnum.

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.

## Reconocimientos

Catavinum, World Wine Competition 2020: **Medalla de Oro**

International Wine Awards 2019: **Medalla de Oro**

Guía Intervinos 2020: **93 Puntos**

Guía Peñín 2020: **90 Puntos**

Guía SeVi 2021: **96 Puntos**



Bodegas *Launa*  
R i o j a   A l a v e s a

