

**4BESOS  
TEMPRANILLO 2006**

**RIOJA  
Denominación de Origen Calificada**

Este vino procede de la finca El Encinar, situada a una altitud de 629 metros en Sierra Cantabria, término municipal de Elvillar de Álava.

El Enólogo de la Bodega, Toni Meruelo, y el Sumiller Manu Méndez determinan el momento del embotellado: sin ningún tratamiento ni filtración.

Se seleccionó un viñedo de 46 años de uva tempranillo, en el término municipal de Elvillar de Álava, a 629 metros de altitud, muy próximo a Sierra de Cantabria.

La vendimia se realizó los días 8 y 9 de Octubre con una temperatura media de 14 °C y se recogieron 15,000 Kg de uva que se fermentaron en depósitos de acero inoxidable durante 10 días, con rigurosos controles de aireación y temperatura.

La fermentación maloláctica se realiza en barrica nueva de roble europeo, haciendo batonage 3 días a la semana hasta el 24 de Enero que se realizó la trasiega; pasando este vino a barrica nueva de roble francés donde permanece 14 meses, momento del embotellado y su posterior reposo hasta su etiquetado; sin ningún tratamiento ni filtración.

4Besos 2006 100% Tempranillo, es un vino que en nariz da intensos aromas de fruta y especiados. En boca es un vino con estructura: gran carga frutal, carnoso, balsámico, ensamblados los taninos del roble y la fruta, con persistencia en el retrogusto.

