



Ficha Técnica

Dalmau

2017

Variedades de uva

80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Graciano.

Grado alcohólico

14,5% Vol.

Fecha de embotellado

12 de febrero, 2021.



Viñedo propio

Dalmau procede del Pago Canajas, 9 hectáreas de viñas centenarias en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay de 300 hectáreas en Rioja Alta, a 465 metros de altitud. Su suelo arcillo-ferroso disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de 1 kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

Vendimia manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El graciano se vendimió el 17 de septiembre, el tempranillo, el 15 de septiembre y el cabernet sauvignon, el 24 de septiembre.

Vinificación

Una vez recibidos en bodega, los racimos son despallados y sometidos a una exhaustiva selección. Cada variedad es vinificada por separado, fermentan a temperatura controlada, durante 10 ó 15 días en tinos de roble Allier. Durante este período se realizan habituales remontados y délestage para favorecer una perfecta extracción de compuestos polifenólicos.

Proceso de crianza

El vino es envejecido durante 23 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.

Número de botellas

19.758 (75cl), 635 (1.5l), 120 (3l), 50 (6l)

Maridaje

Ciervo marinado, con salsa de chocolate y frutos del bosque; steak tartar de solomillo de buey.

Nota de cata

Su nariz se define por profundos aromas de fruta negra madura con rasgos de balsámicos, especias negras y minerales. Con cuerpo, jugosos taninos y un persistente final especiado. Potente, redondo y sólido.

“Un Dalmau con mucha personalidad, más concentrado y expresivo que sus predecesores”
Maria Vargas - Directora técnica.

Puntuaciones

98
puntos

Proensa

93/94
puntos

Robert Parker

96
puntos

Tim Atkin

94
puntos

James Suckling