



Rodrigo Espinosa Hernández, en la sala de barricas

Tiempo, innovación y carácter

2 CEPAS Blanco de Guarda 2019

Denominación: DOC Rioja. **Variedad:** 50% viura, 50% tempranillo blanco. **Grado alcohólico:** 13%.

Elaboración: los racimos se despallan y prensan suavemente y cada variedad es fermentada por separado. Tras seleccionar 5.000 litros, se realiza una crianza de 10 meses en barricas nuevas de roble francés y, periódicamente, se aplica el *battonage* para aportar redondez. Finalizada la crianza, tiene lugar el ensamblaje para obtener un vino único y extraordinario, complejo y elegante.

Cata: amarillo pajizo, limpio y brillante. Gran expresividad de aromas, finos y elegantes, con una perfecta fusión de aromas frutales (piña o mango) con florales y toques cítricos, combinados con frutos secos, vainilla y tostados,. Boca sedosa y fresca, con buen volumen y recuerdos a fruta madura y tropical. Retrogusto persistente que invita a seguir bebiendo.

DOÑA ISABELLA Garnacha Rosé

Denominación: DO Navarra. **Variedad:** garnacha. **Grado alcohólico:** 13%.

Elaboración: la garnacha procede de viña vieja enclavada en el paraje Ontinar, en Corella, al sur de Navarra. Son tierras formadas por la confluencia de los ríos Ebro y Alhama, en la frontera de tres comunidades: Navarra, La Rioja y Aragón. Una extensión de terreno rocoso y algo profundo, con microclima y suaves brisas, que ofrece las mejores condiciones para un vino de calidad.

Cata: rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Aroma limpio y fresco de pomelo rosa, con pequeños matices a frutos rojos sobre fondo floral, para terminar con sutiles notas minerales y de cítricos. Armonioso suave y sedoso. Delicado en boca, con tanino dulce, pulido y refinado que la da un volumen cautivador. Se aprecian recuerdos dulces y ciertos matices florales.



& MARQUÉS DEL ATRIO Edición Limitada

Denominación: DOC Rioja. **Variedad:** 85% tempranillo 15% graciano. **Grado alcohólico:** 13,5%.

Elaboración: la uva, seleccionada, pasa al depósito de fermentación despalillada y con alta proporción de bayas enteras. Las variedades fermentan por separado a temperatura controlada. Cada variedad es envejecida en barricas de roble francés, de las que se seleccionan 110 para realizar el ensamblaje y, posteriormente, se afina durante, al menos, seis meses en botella.

Cata: de color rubí oscuro, de alta intensidad. Profundo y complejo en nariz, con notas a frutos negros maduros, ciruela pasa y regaliz. Aromas especiados sobre un elegante fondo tostado. En boca se aprecian taninos firmes y redondos que denotan una refinada madurez. Final persistente y armonioso, predominando la fruta madura y las notas tostadas y con buen cuerpo.

& MARQUÉS DEL ATRIO Reserva

Denominación: DOC Rioja. **Variedad:** tempranillo y graciano. **Grado alcohólico:** 14%.

Elaboración: uvas seleccionadas, despalilladas y parcialmente estrujadas, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 15-20 días y remontados diarios. Fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a 23-26°C con levaduras seleccionadas y autóctonas para obtener vinos de buena complejidad aromática.

Cata: de color granate intenso con reflejos de terracota. En nariz es un vino aromático y especiado con toques ahumados con aroma a frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques a coco. Redondo y potente en boca, con taninos maduros. Final firme y redondo, largo y complejo.