



## ARZOBISPO DIEGO DE TEJADA 2007



### INFORMACIÓN GENERAL

Marca	Arzobispo Diego de Tejada
Tipo de vino	Tinto de Autor. Edición limitada de cosechas excelentes
Añada	2007
Número de botellas	4.500 botellas

### VIÑEDOS

Denominación origen	DOCa Rioja/Rioja Baja
Finca	Viñedos familiares, "La Zapatera", Galilea (La Rioja)
Año de plantación	Marzo, 1983
Superficie	4,00 ha
Altitud	530 m
Rendimiento	4.500 kg/ha
Conducción	Secano-Espaldera
Tipo de suelo	Arcilloso-limoso
Variedad uva	100% Tempranillo

### ELABORACIÓN

Vinificación	Maceración en frío. Fermentación larga. Ligera clarificación
Crianza en bodega	16 meses en bodega nueva 100% roble francés de los bosques de Nevers, Tronçais y Vosges
Crianza en botella	>24 meses de crianza en botella
Grado de alcohol	14% Vol
Consumo óptimo	Dentro de los 12 años siguientes a su cosecha

### PACKAGING

Tipo de botella	Bordeaux
Capacidad	750 ml
Embalaje	6 botellas/caja cartón tumbada
Palet	60-70 cajas/Europalet 360-420 botellas/Europalet





## NOTA DE CATA

---

Vino cubierto, de intensas notas amaratadas y destacable lágrima. Primera sensación en nariz compleja, mineral, recuerdos de tinta china, dando paso a especiados de canela y clavo sobre notas torrefactadas y fino aroma de cáscara de naranja seca. De entrada contundente, va dando paso a unos taninos fluidos perfectamente integrados gracias a su volumen, su destacable acidez y su reposo en botella. Largo, profundo y complejo como viene siendo habitual en nuestras anteriores añadas

## MARIDAJE

---

Vino con gran elegancia y multitud de matices minerales, por lo que se amplía el abanico de posibilidades gastronómicas: carnes a la brasa, barbacoas con salsas, todo tipo de aves (pollo, avestruz, etc.), caza, estofados de carnes rojas y blancas, con las que nos obsequiará además su tanino que se siente por el paso por botella, bien pulido, sutil y elegante, dando paso a una complejidad en boca que sólo está al alcance de los grandes vinos finos

Por su singular elaboración se recomienda su apertura con antelación a su consumo

Temperatura de servicio 16º-18ºC

## PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

---

92 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2018 Special Report*, 2018

88 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2017 Special Report*, 2017

89 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2013

Participación en la VI edición del certamen "Grandes de La Rioja", previa selección realizada por el Gobierno de La Rioja, septiembre 2010 (añada 2005)

91 puntos Michael Franz, Editor de la revista *Wine Review On Line* (Washington, DC, EE.UU.), 28 septiembre 2010 (añada 2005)

[http://www.winereviewonline.com/Michael\\_Franz\\_on\\_Grandes\\_Rioja.cfm](http://www.winereviewonline.com/Michael_Franz_on_Grandes_Rioja.cfm)

88 puntos *Guía Peñín de los Vinos de España*, 2011, 2012 (añada 2005)

Reseña publicada en el periódico *El Mundo* el 22 de octubre de 2010 (Madrid, España), separata *La Luna de Metrópoli*, nº 338, con motivo de su participación en el "II Salón de Novedades de los Vinos de Rioja 2010" organizado por el Consejo Regulador de la DOCa Rioja en Madrid, 18 de octubre de 2010 (añada 2005)

Participación en la V edición del certamen "Grandes de La Rioja", previa selección realizada por el Gobierno de La Rioja, mayo 2008 (añada 2004)