

## PROPIEDAD

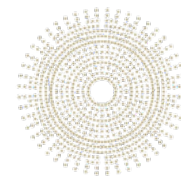
Propietario: Dña. Carmen Muro de Palacios e hijos.  
Enología: Alvaro Palacios/ Javier Gil.  
Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.  
Fundación bodega: Quinta generación familiar, restablecida en 1945 por D. José Palacios Remondo.

Nombre del vino: PROPIEDAD.  
Cosecha: **2011**.  
Clasificación de la cosecha: Excelente.  
Salida al mercado: Abril 2015.

Procedencia de las uvas : Uvas procedentes de cinco viñedos.  
Parajes de Valtomelloso, Valviejo, Valmira,  
Las Mulgas, Corral de Serrano.  
Monte Yerga.  
Alfaro.  
Región: Rioja D.O.C.  
Suelos: Era cuaternaria: sedimentación y coluvios.  
Calcareo, arcillo-ferroso con abundante canto rodado,  
con un horizonte superficial cálcico-petrocálcico.  
Orografía: Diferentes exposiciones sobre las faldas del  
Monte Yerga.  
Orientación: Este, Noreste.  
Altitud del viñedo: 400 m. - 640 m.  
Clima: Mediterráneo con gran influencia atlántica y  
diferencias extremas entre invierno y verano.  
Pluviometría: 319 mm.  
Temperatura media: Min: 0,7°C. / Max: 32,6°C // Media: 16,2 °C.  
Horas de sol: 3.220 horas al año.

Variedades de uva (%): 100% Garnacha.

Edad de las cepas: Entre 30 y 90 años.  
Densidad de plantación de las cepas: 4.000 y 5.000 cepas por Ha.  
Estilo de poda: Vaso tradicional.  
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Alfaro.  
Irrigación: No.  
Vendimia en verde: No.  
Producción por hectárea: 20 Hl. por hectárea.  
Vendimia: A mano.



Fecha vendimia: Desde el 10 hasta el 30 de Oct.  
Despalillado-estrujado: Sí.  
Fermentación alcohólica: Espontánea en tinos de madera con bazuqueo.  
Fermentación maloláctica: Espontánea en barrica.  
Maceración: 28 días.  
Crianza: 12 meses en barrica.  
Clarificación: No.  
Estabilización por frío: No.  
Filtración: No filtrado.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,5 %.  
Acidez total: 5,7 gr/l.  
pH: 3,41.

#### **Producción**

Barricas: 156 Barricas.  
  
75 cl 45.400 bot.  
150 cl 508 Magnum.  
300 cl 79 bot.  
500 cl. 10 bot.

#### **Conservación**

Para su buen afinamiento, este vino deberá conservarse a una temperatura de 14°C.

#### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir de su quinto año en botella.  
Potencial de envejecimiento alto.