

Angel

Garnachas con historia



Historia

En 1965 y una vez terminado su servicio militar, ANGEL y Roque, nuestro tío y abuelo respectivamente, plantaron la viña de la que obtenemos el vino que hoy lleva su nombre.

Este vino procede de la finca Rihuelo de 6 hectáreas de superficie situada en las laderas del Monte Yerga, en la localidad de Alfaro. Esta viña de garnacha fue plantada en 1965 en marco real sobre el portainjertos Richter 110. Es un viñedo conducido en vaso y de cultivo muy respetuoso con el medio ambiente, con suelo franco – arenoso.

Elaboración

Es un tinto elaborado con uva garnacha 100%.

Las uvas vendimiadas de forma manual, se depositan en cajones de 250 kilos de capacidad que inmediatamente pasan a un contenedor frigorífico.

La vendimia se refrigera buscando que las uvas entren en depósito entre 4 y 6 °C, temperatura que mantendremos durante una semana, consiguiendo una maceración prefermentativa en frío para obtener la máxima extracción de color y aromas.

El vino ya elaborado pasa a barrica nueva de roble francés, buscando la fermentación maloláctica y posterior crianza. Este vino ha permanecido en barrica de un uso durante seis meses.

Cata

El color de este vino es rojo picota, con algún violeta. Tiene una intensidad alta. En nariz se percibe la fruta, aromas a frambuesa y frutas negras. En la boca se aprecian aromas tostados y de toffe. Es un vino con peso en boca, balsámico y persistente.