



TENTACION GARNACHA

2.015

TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto.

VARIEDAD: Garnacha 100%, edad viñedo: 100 años.

PROCEDENCIA UVA: Viñedos situados en Uruñuela y Alesón. Rendimiento medio de 20Hls./Ha. Suelo arcilloso con piedra rodada. Vendimia manual.

FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100% despallado. Recolección en las primeras 4 horas del día consiguiendo que la uva no entre en el depósito a no más de 5°C. Fermentación alcohólica de 12 días. Control de temperatura de 22º.

MACERACIÓN: Maceración pre-fermentativa de 120 horas, ayudándola con hielo seco. Delestaje a una densidad de 1.100g/l, remontado de 10 minutos cada 12 horas y siempre a las mismas horas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Fermentación maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO: 7 meses en depósito y 7 meses en barrica de roble francés y americano nuevas. 2 trasiegos.

AÑADA: Calificación muy buena. Invierno de abundante humedad y por las cualidades del suelo de estos viñedos, con una retención muy alta de las lluvias. Brotación lenta en la última semana de abril, debido a la edad del viñedo. Buenas temperaturas en el mes de Mayo que favorecen la estabilidad del viñedo. Buenas temperaturas para la floración en el mes de Junio y a pesar de ello conseguimos un cuajado irregular por la edad del viñedo, disminuyendo la producción del viñedo. Muy buen desarrollo foliar, lo que favorece un ciclo muy regular del viñedo. Excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

FICHA DE CATA:

- *Color:* cereza picota muy intenso, con tonos morados y violáceos.

- *Aromas:* Altísima concentración de frutas rojas maduras con matices florales y tropicales.

- *En boca:* rico, bien estructurado, con una acidez larga, potente y sedosa que hará más longevo este caldo. Aparecen sabores intensos de grosellas, continuando a la evocación de sabor a moras, ciruelas y tonos vainilla. Tanino seco y dulce.

RECOMENDACIONES: Conservar en ambiente oscuro y temperatura constante de 15º. Temperatura de servicio: 17º. Platos: Ahumados, carne roja, asados, guisos poco especiados y quesos curados.