

Garnacha 100%

VIÑEDO

La Encina - 30 años – Briñas

Las Piletas - 40 años - Labastida

Cascajo Viejo - 80 años – Rivas de Tereso

Altitud: 450m – 550 m.

Clima: Continental. En verano, época de maduración, tenemos una variación integral térmica entre el día y la noche muy alta, esto hace que la uva sintetice aromas, color y que preserve la acidez, lo que hace que nuestra Garnacha sea aromática y fresca.

Suelos: Arcillo-calcáreos.

Vendimia: Manual en cajas.

Fecha de vendimia: 12 de Octubre del 2016.

ELABORACIÓN

Enfriamos la Garnacha durante 24 horas en la cámara frigorífica, en sus respectivas cajas. Seleccionamos toda la uva de forma manual antes del despalillado y encubado en depósitos pequeños de hormigón donde fermenta a baja temperatura y con remontados diarios. Realiza la FML en los mismos depósitos.

CRIANZA

- Crianza parcial del vino en huevo de hormigón con sus propias lías con el objetivo de aumentar volumen y preservar el aroma frutal a través del tiempo.
- Crianza parcial de 12 meses en barrica de roble francés de 500 litros de segundo año.
- Crianza mínima en botella de 1 año.

NOTA DE CATA

Color picota intenso con ribete fucsia, cubierto.

Alta intensidad aromática, excelente expresión frutal y complejidad. Predominio de fruta roja, con protagonismo de fresa dulce, notas de hierbas de monte bajo y tonos especiados.

Buen ataque en boca, con volumen y frescor. Equilibrado y largo.

Producción de este vino: 9.100 botellas



El invierno de 2016 fue uno de los más suaves, la primavera, sin embargo, resultó lluviosa y aseguró unas buenas reservas de agua en el subsuelo. El verano fue anormalmente seco pero las temperaturas no fueron demasiado altas hasta la última semana de agosto lo que frenó la maduración. El exceso de producción era evidente en campo desde principio de verano. Lo mejor del 2016 fue la ausencia de lluvias desde mediados de Septiembre hasta Noviembre, lo que permitió alargar la vendimia, hacerla cómoda, escalonada y con buena sanidad de la uva.

En Tobelos se hizo aclareo de racimos para reducir producción y después se apostó por esperar, sin prisa, a alcanzar una buena madurez.