

Barranco del Prado 2023-Viñedo Singular

De un viñedo que ha conocido 3 siglos se espera siempre algo único. Así es el Barranco del Prado, cepas de pie franco prefiloxérico de más de 120 años plantado a casi 800 metros de altitud. Un tesoro reflejo de una viticultura desaparecida que permite alcanzar la más alta expresión de pureza y reflejo del terroir de la Sierra de Yerga.



VARIEDAD	97% garnacha, 2% Tinta Velasco y 1% Calagranó
VIÑEDO	0,32 hectáreas, 768 metros de altitud, orientación norte y suelo arenoso
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a finales de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 3.000 kg/ha
AÑADA	La añada 2023 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas. Dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad, acidez más baja y también a grandes calidades en los viñedos con maduraciones más lentas.
VINIFICACIÓN	En depósitos de inox abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 15-20 días con pisados diarios y sin apenas remontados. Fermentación maloláctica parcial en barricas usadas.
CRIANZA	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.
EMBOTTELLADO	Octubre 2025. 978 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol: 14,5% Ac. total: 5,6 g/l pH: 3,44 SO2 tot: 67
NOTA DE CATA	Se trata de un vino salvaje, denso, concentrado, con intensidad floral, de hierbas silvestres, notas de violeta e incienso y el frescor de una uva cultivada a casi 800 metros de altura
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	Aún sin catar

Contiene sulfitos-Botellas de 0,75 cl y 1,5 l

Arizcuren. C/Santa Isabel 10-12, bajo. 26002 Logroño-La Rioja-España. www.arizcurenvinos.com