

Finca El Foro 2023

Un viñedo que representa como pocos la diversidad que caracterizaba el cultivo de la vid. Seis variedades compartiendo un espacio de apenas 0,7 Has a 600 metros de altura en una ladera de la Sierra de Yerga que nos muestran como esa diversidad varietal se traduce en un el carácter diferencial que encontramos en este vino.



VARIEDAD	60% Garnacha, 30% Mazuelo, 10% Otras (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)
VIÑEDO	0,70 hectareas, 602 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 4.000 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	Encubado 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.
CRIANZA	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 500 y 225 litros
EMBOTELLADO	Septiembre del 2025. 2326 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol:14% Ac.tot:4,20 g/l pH:3,53 SO2 59 mg/l
NOTA DE CATA	Nariz amplia y profunda, concentrada y plena, con intensidad terrosa, acidez vivaz y capas de ciruela negra, ciruela roja, regaliz y fresas silvestres. Tanino sedoso y elegante final.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	Sin puntuar todavía

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl