

solo garnacha 2023

La garnacha era la variedad mayoritaria hasta hace no más de 40 años en la Rioja Baja, ocupando actualmente menos del 10% de la superficie plantada. Con este vino ponemos de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, los viñedos en altura de las laderas norte de la Sierra de Yerga y la idoneidad de las mismas para su cultivo.



VARIEDAD	100% garnacha
VIÑEDO	Viñedo de El Pastor y El Foro, a 550 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 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	Despalillado completo y fermentación espontánea con levadura salvaje. El proceso de elaboración sigue el principio de mínima intervención, tratando de respetar la variedad y el lugar de procedencia.
CRIANZA	Maloláctica y crianza de 12 meses en barricas usadas grandes (400 y 500 litros)
EMBOTTELLADO	Septiembre del 2024. 1883 bt
ANÁLISIS	Alc/vol:13,0% Ac.tot:5,04 g/l pH:3,47 SO2:67 mg/l
NOTA DE CATA	Especiado, con cuerpo intenso y aromas de hierbas mediterráneas, frutos rojos energéticos y picantes, Sárido con una gran mineralidad y longitud.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	Aún sin catar

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl