

Monte Gatún 2023

Pasado, presente y futuro de Rioja Oriental. Pasado, representado por las variedades tradicionales, garnacha y mazuelo, presente, por la ahora mayoritaria tempranillo y futuro, un futuro construido en torno a la unión de todas ellas, siguiendo esa tradición tan riojana de mezclar variedades para hacer grandes vinos.



VARIEDAD	55% tempranillo, 20% garnacha ,20% mazuelo y 5% graciano y maturana
VIÑEDO	Varias parcelas en la Villa de Quel entre 530 y 600 metros de altitud y orientación norte
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a primeros de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 6.000 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	Despalillado y encubado con fermentación espontanea, sin recurrir a levaduras seleccionadas. Fermentación por separado de las variedades y ensamblaje previo a la maloláctica.
CRIANZA	12 meses, 30% en barrica de roble eslavonio y 70% en depósito de hormigón.
EMBOTELLADO	Abril de 2025. 15865 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol: 13 % Ac. tot: 4,89 pH: 3,59 SO2:56 mg/l
NOTA DE CATA	Intenso, con nariz de frutos del bosque, higos maduros, tomillo y lavanda. En boca es suave y texturizado, con finos taninos que lo hacen fácil de beber y un final de garnacha madura
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	96 Decanter,93 Parker, 91 Atkin, 91 J.Suckling

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