

Barranco del Prado 2023-Viñedo Singular

Vino calificado como Viñedo Singular, que proviene de una viñedo plantado a pie franco a finales del siglo XIX en una pronunciada ladera con orientación norte a casi 800 metros de altura, en la Sierra de Yerga. Suelos arenosos sobre un fondo petrocálcico. Se trata de un museo vivo de una viticultura desaparecida con el que, además de poder hacer un gran vino, encontramos lecciones de futuro sobre lo



VARIEDAD	97% garnacha, 2% Tinta Velasco y 1% Calagraño
VIÑEDO	0,32 hectareas, 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 bodega de roble francés.
EMBOTELLADO	Octubre 2025. 978 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol:14,5% Ac. total:5,6 g/l pH:3,44 SO2 tot:67 r
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	97 Hudin, 95 T. Atkin, 95 J. Suckling, 95 R. Parker

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