

## sologarnacha ánfora 2019

Los vinos envejecidos en ánfora son la expresión mas pura de una variedad de uva, en este caso, la garnacha. La que fué variedad mayoritaria en Rioja Baja, ocupa hoy 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 .



<b>VARIEDAD</b>	100% garnacha
<b>VIÑEDO</b>	Viñedo de El Pastor y El Foro, a 550 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
<b>AÑADA</b>	Menor vigor en el viñedo que en 2018, que se traduce en una cosecha más moderada; racimos menos compactos y uvas de menor tamaño, todo ello, clave para garantizar la máxima calidad. Esta alineación de factores, junto con el sobresaliente estado sanitario, gracias a un final de ciclo seco, hacen que esta sea una gran añada.
<b>VINIFICACIÓN</b>	En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
<b>CRIANZA</b>	Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir
<b>EMBOTELLADO</b>	Julio de 2020
<b>ANÁLISIS</b>	Alc:13,5% Acidez total:5,28 pH:3,58 SO <sub>2</sub> :
<b>NOTA DE CATA</b>	Fruta roja, cereza sobre el ligero fondo terroso que aporta el ánfora
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 3 años
<b>PUNTUACIONES</b>	AAA