

Barranco del Prado 2018

De un viñedo que ha conocido 3 siglos se espera siempre algo único. Así es el Barranco del Prado, cepas de pie franco prefiloxerico de mas de 120 años plantado a casi 800 metros de altitud. Un tesoro reflejo de una viticultura desaparecida que permite alcanzar la mas alta expresion de pureza y reflejo del terroir de la Sierra de Yerga.



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	Invierno frio que provoco un retraso en la brotación de 20 dias respecto a 2017 con lluvias abundantes hasta mediados de julio, lo que trajo problemas de mildiu en los viñedos. Final de ciclo seco y calido para llegar a vendimias en fechas normales
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. No realiza fermentación malolactica
CRIANZA	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.
EMBOTELLADO	678 botellas de 0,75 y 64 magnum. Marzo de 2020
ANÁLISIS	Alc/vol:15,5 Acidez total: pH: SO2 total:
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	94 Tim Atkin