

Monte Gatún 2019

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	75% tempranillo, 15% garnacha y 10% mazuelo
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	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
VINIFICACIÓN	En depósitos de inox abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 12-15 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRIANZA	12 meses en barrica de roble francés y depósito de hormigón.
EMBOTELLADO	4522 botellas de 0,75. Octubre de 2020
ANÁLISIS	Alc/vol:13,0 Acidez total: 5,21 pH: 3,64 SO2 tot
NOTA DE CATA	Vino muy agradable, con nariz de hierbas y cereales, frutos del bosque. 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	90 Parker