

sologarnacha 2018

La garnacha era la variedad mayoritaria hasta hace no más de 40 años en la Rioja Baja, ocupando actualmente 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 y la idoneidad de las mismas para su cultivo.



VARIEDAD	100% garnacha
VIÑEDO	Viñedo de El Pastor y El Foro, a 550 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
AÑADA	Invierno frío que provocó un retraso en la brotación de 20 días respecto a 2017 con lluvias abundantes hasta mediados de julio, lo que trajo problemas de mildiu en los viñedos. Final de ciclo seco y cálido para llegar a vendimias en fechas normales
VINIFICACIÓN	En depósitos de inoxidables abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRIANZA	Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en esas mismas barricas
EMBOTELLADO	Diciembre de 2019
ANÁLISIS	Alc/vol:15,0 Acidez total:5,29 pH:3,57 SO2 total:
NOTA DE CATA	Aromas a jugosa fruta roja, cerezas, notas de hierbas mediterráneas y mucha mineralidad tanto en nariz como en boca.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	91 Suckling