

Barranco del Prado 2019

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	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 15-20 días con pisados diarios y sin apenas remontados. Fermentación maloláctica parcial en barricas usadas.
CRIANZA	Crianza de 20 meses en barrica de roble francés.
EMBOTELLADO	966 botellas. Julio de 2021
ANÁLISIS	Alc/vol:15 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	95 Tim Atkin