

Monte Gatún 2020

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	70% tempranillo, 20% 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	Brotación temprana y vigorosa que dio paso a una primavera lluviosa con importante presión de hongos, sobre todo mildiu. Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico medio, gran intensidad aromática y frescura.
VINIFICACIÓN	Despalillado y encubado con fermentación espontánea, sin recurrir a levaduras seleccionadas. Fermentación por separado de las variedades y ensamblaje previo a la maloláctica.
CRIANZA	12 meses, 30% en barrica de roble eslavonio y 70% en depósito de hormigón.
EMBOTELLADO	4670 botellas de 0,75. Enero de 2022
ANÁLISIS	Alc/vol:14,0 Acidez total: pH: SO2 total:
NOTA DE CATA	Intenso, con nariz de frutos del bosque, higos maduros, tomillo y lavanda. 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	93 Tim Atkin