

Monte Gatún 2021

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	50% tempranillo, 30% mazuelo y 20% garnacha
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	2021 se caracterizó por unas condiciones meteorológicas favorables, las cuales condicionaron la maduración y dieron lugar a un ciclo brillante. El periodo de vendimia se extendió favoreciendo una maduración fenólica sin aceleración y a una recolección selectiva.
VINIFICACIÓN	Despallado 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	9871 botellas de 0,75. Agosto de 2022
ANÁLISIS	Alc/vol:14% Acidez total: 5,12 pH: 3,59
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	Todavía sin catar. Añada 20, 93PK, 93Atkin