

solo garnacha ánfora 2020

Los vinos envejecidos en ánfora son la expresión mas pura de una variedad de uva, en este caso, la garnacha. La que fue variedad mayoritaria en Rioja Baja, ocupa hoy 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 .



| | |
|-----------------------|--|
| 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 | 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 fresca. |
| VINIFICACIÓN | En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados. |
| CRIANZA | Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir |
| EMBOTELLADO | Junio de 2022 |
| ANÁLISIS | Alc:14% Acidez total: 4,75 g/l pH:3,61 SO ₂ : |
| NOTA DE CATA | Fruta roja, cereza sobre el ligero fondo terroso que aporta el ánfora |
| CONSUMO ÓPTIMO | Ahora o en los próximos 3 años |
| PUNTUACIONES | Todavía sin catar. Año 19 95Atk,92 SK,91 PK |

