

Finca El Foro 2021

Un viñedo que representa como pocos la diversidad que caracterizaba el cultivo de la vid. Seis variedades compartiendo un espacio de apenas 0,7 Has a 600 metros de altura en una ladera de la Sierra de Yerga que nos muestran como esa diversidad varietal se traduce en un el carácter diferencial que encontramos en este vino.



VARIEDAD	60% Garnacha, 30% Mazuelo, 10% Otras (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)
VIÑEDO	0,70 hectareas, 602 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 4.000 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	Encubado 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.
CRIANZA	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 500 y 225 litros
EMBOTELLADO	966 botellas. Agosto de 2023
ANÁLISIS	Alc/vol:15% Acidez total: pH: SO2 total:
NOTA DE CATA	Nariz amplia y profunda, concentrada y plena, con intensidad terrosa, acidez vivaz y capas de ciruela negra, ciruela roja, regaliz y fresas silvestres. Tanino sedoso y elegante final.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	95 Tim Atkin, 93 James Suckling