

## solo garnacha ánfora 2022

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 .



<b>VARIEDAD</b>	100% garnacha
<b>VIÑEDO</b>	Viñedo de El Pastor y El Foro, a 550 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
<b>AÑADA</b>	2022 fue un año terriblemente calido. Únicamente variedades adaptadas al cambio climático, como la garnacha, y con una fecha de vendimia temprana, pudieron mantener la acidez necesaria para un vino de estas características.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>CRianza</b>	Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir
<b>EMBOTELLADO</b>	Mayo de 2023
<b>ANÁLISIS</b>	Alc:13% Ac. tot: 4,5 g/l pH: 3,62 SO2: 72 mg/l
<b>NOTA DE CATA</b>	Fruta roja, cereza sobre el ligero fondo terroso que aporta el anfora
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 3 años
<b>PUNTUACIONES</b>	Todavía sin catar.

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl