

Barranco del Prado 2021-Viñedo Singular

On attend toujours quelque chose d'unique venant d'un vignoble ayant vécu plus de 3 siècles. Voici le Barranco del Prado, vignes pré-phyllloxérique en pied franc, de plus de 120 ans et planté à presque 800m d'altitude. Un trésor reflétant une viticulture disparue qui permet d'atteindre la plus haute expression de pureté et le reflet du terroir de la Sierra de Yerga.



CEPAGE	97% Grenache, 2% Tinta Velasco y 1% Calagraño
VIGNOBLE	0.32 hectares, altitude de 768m , orienté nord, sol sableux.
VITICULTURE	Ecologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle fin octobre, dans des caisses de 11kg. Sélection de grappes. Rendement moyen 3,000 kg/ha
MILLESIME	2021 s'est caractérisé par des conditions météorologiques favorables, qui ont conditionné la maturation et ont donné lieu à un cycle brillant. La période des vendanges s'est étendue, favorisant une maturation phénolique sans accélération et une récolte sélective.
VINIFICATION	Cuves ouvertes en acier inoxydable. Macération à froid pendant 2 à 4 jours et fermentation pendant 15 à 20 jours avec foulage quotidien et presque sans remontage. Fermentation malolactique partielle en barriques usagées.
VIEILLISSEMENT	Crianza de 20 meses en barrica de roble francés.
EMBOUTEILLAGE	732 bt de 0,75 cl et 34 bt de 1,5l. Mars 2023
ANALYSE	Alc/vol:15% Ac. total:5,6 g/l pH:3,44 SO2 tot:67 m
NOTE DE DEGUSTATION	Il s'agit d'un vin sauvage, dense, concentré, avec une intensité florale, herbes des bois, touches de violette et d'encens et la fraîcheur d'un raisin cultivé à presque 800m d'altitude.
CONSOMMATION	Maintenant ou dans les 10 prochaines années
NOTES	94 James Suckling Bouteilles de 0,75 cl et 1,5l