

## 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.



<b>VARIEDAD</b>	60% Garnacha, 30% Mazuelo, 10% Otras (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)
<b>VIÑEDO</b>	0,70 hectareas, 602 metros de altitud, orientación norte y suelo arenoso
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual a finales de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4.000 kg/ha
<b>AÑADA</b>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>CRIANZA</b>	Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de 500 y 225 litros
<b>EMBOTELLADO</b>	Octubre del 2022
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:15% Ac.tot:4,92 g/l pH:3,53 SO2 74 mg/l
<b>NOTA DE CATA</b>	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.
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	95 Tim Atkin, 93 James Suckling

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl