

## Finca El Foro 2021

Un vignoble qui représente comme peu d'autres la diversité qui caractérisait la culture de la vigne. 6 cépages partagent un espace d'à peine 0,7 hectares à 600m d'altitude sur une pente de la Sierra de Yerga, et nous montrent comment cette diversité variétale se traduit par le caractère différentiel que l'on retrouve dans ce vin.



<b>CEPAGE</b>	60% Granache, 30% Carignan, 10% Autres (Viura, Grenache Gris, Miguel de Arco)
<b>VIGNOBLE</b>	0.70 hectares, 768m d'altitude, orientation nord et sur sol sableux.
<b>VITICULTURE</b>	Ecologique en processus de certification
<b>RECOLTE</b>	Vendange manuelle fin octobre, en caisses de 11 kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 4,000 kg/ha
<b>MILLESIME</b>	2021 a été une année avec des conditions météorologiques favorables, qui ont conditionnées la maturation et ont données lieu à un cycle brillant. La période de vendange s'est étendue, favorisant une maturation phénolique sans accélération et une récolte sélective.
<b>VINIFICATION</b>	Dans des 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.
<b>VIEILLISSEMENT</b>	Vieilli pendant 18 mois en barrique de chêne français de 500 et 225L
<b>EMBOUTEILLAGE</b>	Octobre 2022
<b>ANALYSE</b>	Alc/vol:15% Ac.tot:4,92 g/l pH:3,53 SO2 74 mg/l
<b>NOTE DE DEGUSTATION</b>	Au nez, vaste et profond, concentré et plein, avec une intensité terreuse, acidité vivace et couches de prunes noires et rouges, réglisse et fraises des bois. Tanin soyeux et élégant.
<b>CONSOMMATION</b>	Maintenant ou dans les 10 prochaines années
<b>NOTES</b>	95 Tim Atkin, 93 James Suckling

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl