

Monte Gatún 2021

Passé, présent et futur de la Rioja Oriental. Passé, représenté par les variétés traditionnelles, grenache et mazuelo, présent, pour le tempranillo, cépage aujourd'hui majoritaire, et futur, pour un avenir construit autour de leur union, en suivant cette tradition de la Rioja, de mélanger les cépages pour produire des grands vins



CEPAGE	70% tempranillo, 20% granache y 10% carignan
VIGNOBLE	Plusieurs parcelles de Villa de Quel entre 530 et 600m d'altitude et orientation nord.
VITICULTURE	Ecologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle début octobre, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 6 000 kg/ha.
MILLESIME	2021 s'est caractérisé par des conditions météorologiques favorables, qui ont conditionné la maturation et conduit à un cycle brillant. La période de vendange a été prolongée, favorisant la maturation phénolique sans accélération et une récolte sélective.
VINIFICATION	Egrappage et mise en cuve avec fermentation spontanée, sans avoir recours à des levures sélectionnées. Fermentation des cépages séparément et assemblage avant la fermentation malolactique.
VIEILLISSEMENT	12 mois, 30% en barriques de chêne Slovène et 70% en cuves en béton
EMBOUTEILLAGE	9871 bouteilles de 0.75cl. Août 2022
ANALYSE	Alc/vol:14% Ac. tot: 5,12 pH: 3,59 SO2:64 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Intense, odeur de fruits rouges, figes mûres, thym et lavande. Doux et texturé en bouche, avec des tanins fins qui le rendent facile à boire, et une touche finale de Grenache mûr.
CONSOMMATION	Maintenant ou dans les 5 prochaines années
NOTES	92 James Suckling, 90 Atkin

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl