

solo garnacha ánfora 2022

Les vins vieillis en amphore sont l'expression la plus pur d'un cépage. Dans ce cas, le grenache, qui était le cépage principal en Rioja Baja, occupe aujourd'hui moins de 10% de la surface plantée. Avec ce vin nous mettons en valeur les atouts d'un cépage dans un lieu spécifique, les vignobles en hauteur des pentes nord de la Sierra de Yerga.



CEPAGE	100% Grenache
VIGNOBLE	El Pastor et El Foro à 550 et 600m d'altitude sur des sols sableux
VITICULTURE	Écologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 4 500kg/ha
MILLESIME	2022 a été une année très chaude. Seuls les cépages adaptés au changement climatique, comme le grenache et avec une date de récolte précoce, ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
VINIFICATION	Macération à froid pendant 2 à 4 jours et fermentation pendant 10 à 12 jours avec foulage quotidien et presque sans remontage.
VIEILLISSEMENT	Fermentation malolactique et vieillissement de 8 mois en amphores d'argile sans revêtement.
EMBOUTEILLAGE	Mai 2023
ANALYSE	Alc:13% Ac. tot: 4,5 g/l pH: 3,62 SO2: 72 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Fruits rouges, cerise, sur un léger fond terreux apporté par l'amphore
CONSOMMATION	Maintenant ou dans les 3 prochaines années
NOTES	Pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl