

solo garnacha 2021

Le grenache était le cépage dominant jusqu'à il y a encore 30-40ans en Rioja Baja, aujourd'hui, il occupe moins de 10% de la superficie 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 et leurs aptitudes à sa culture.



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	Les conditions climatiques favorables ont conditionné le processus de maturation et ont conduit à une fin de cycle brillante ; l'allongement de la période de récolte a favorisé la maturation phénolique sans accélération et la récolte sélective. Dans les vignobles où, en raison de l'altitude et de l'état sanitaire, il était possible d'attendre, le résultat a été exceptionnel.
VINIFICATION	Égrappage complet et fermentation spontanée avec des levures intenses. Le processus d'élaboration suit le principe d'intervention minimale, essayant de respecter le cépage et le lieu dont il provient.
VIEILLISSEMENT	Fermentation malolactique et vieillissement de 12 mois dans les mêmes grandes barriques (400-500L)
MISE EN BOUTEILLES	Septembre 2023
ANALYSE	Alc/vol:15,0 Tot Ac:5,52 g/l pH:3,48 SO2:84 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Épicé, corps intense et arômes d'herbes méditerranéenne, fruits rouges énergiques et piquants, sapide avec une grande minéralité et longévité.
NOTES	Pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl