

solo garnacha ánfora 2023

Los vinos envejecidos en ánfora son la expresión mas pura de una variedad de uva, en este caso, la garnacha. La que fue variedad mayoritaria en Rioja Baja, ocupa hoy menos del 10% de la superficie plantada. Con este vino ponemos de manifiesto las bondades de esta variedad en un lugar concreto, los viñedos en altura de las laderas norte de la Sierra de Yerga .



VARIEDAD	100% garnacha
VIÑEDO	Viñedo de El Pastor y El Foro, a 550 y 600 m de altitud sobre suelos franco-arenosos.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
AÑADA	La añada 2023 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas. Dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad, acidez más baja y también a grandes calidades en los viñedos con maduraciones más lentas
VINIFICACIÓN	En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRIANZA	Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir
EMBOTELLADO	Junio de 2024
ANÁLISIS	Alc:12,5% Ac. tot: 4,5 g/l pH: 3,62 SO2: 72 mg/l
NOTA DE CATA	Fruta roja, cereza sobre el ligero fondo terroso que aporta el ánfora
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 3 años
PUNTUACIONES	Todavía sin catar.

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl