

Finca El Foro 2022

Un viñedo que representa como pocos la diversidad que caracterizaba el cultivo de la vid. Seis variedades compartiendo un espacio de apenas 0,7 Has a 600 metros de altura en una ladera de la Sierra de Yerga que nos muestran como esa diversidad varietal se traduce en un el carácter diferencial que encontramos en este vino.



VARIEDAD	60% Garnacha, 30% Mazuelo, 10% Otras (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)
VIÑEDO	0,70 hectareas, 602 metros de altitud, orientación norte y suelo arenoso
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a finales de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4.000 kg/ha
AÑADA	2022 se caracterizó por un invierno bastante seco, seguido de olas de calor y un brusco cambio térmico en junio. El verano fue extremadamente caluroso y seco, lo que dio lugar a uvas pequeñas, concentradas y con un buen estado sanitario.
VINIFICACIÓN	Encubado en depósitos de inox abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 15-20 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRIANZA	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 500 y 225 litros
EMBOTELLADO	Septiembre del 2023
ANÁLISIS	Alc/vol:14,5% Ac.tot:4,92 g/l pH:3,53 SO2 74 mg/l
NOTA DE CATA	Nariz amplia y profunda, concentrada y plena, con intensidad terrosa, acidez vivaz y capas de ciruela negra, ciruela roja, regaliz y fresas silvestres. Tanino sedoso y elegante final.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	95 Tim Atkin, 94 M.Hudin, 94 J.Suckling

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl