

Monte Gatún 2022

Pasado, presente y futuro de Rioja Oriental. Pasado, representado por las variedades tradicionales, garnacha y mazuelo, presente, por la ahora mayoritaria tempranillo y futuro, un futuro construido en torno a la unión de todas ellas, siguiendo esa tradición tan riojana de mezclar variedades para hacer grandes vinos.



VARIEDAD	55% tempranillo, 25% garnacha y 20% mazuelo
VIÑEDO	Varias parcelas en la Villa de Quel entre 530 y 600 metros de altitud y orientación norte
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual a primeros de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 6.000 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	Despalillado y encubado con fermentación espontánea, sin recurrir a levaduras seleccionadas. Fermentación por separado de las variedades y ensamblaje previo a la maloláctica.
CRIANZA	12 meses, 30% en barrica de roble eslavonio y 70% en depósito de hormigón.
EMBOTELLADO	8188 botellas de 0,75. Abril de 2023
ANÁLISIS	Alc/vol:13,5% Ac. tot: 4,89 pH: 3,59 SO ₂ :56 mg/l
NOTA DE CATA	Intenso, con nariz de frutos del bosque, higos maduros, tomillo y lavanda. En boca es suave y texturizado, con finos taninos que lo hacen fácil de beber y un final de garnacha madura
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 5 años
PUNTUACIONES	91 Atkin, 91 M.Hudin, 92 J.Suckling

Contiene sulfitos-botellas de 0,75 cl