



GARNATXA PELUDA

100% Garnatxa Peluda (Lledoner Pelut)

D.O. Terra Alta

Elaboracion

La variedad Garnacha Peluda se recoge a mano y por separado de la Garnacha Negra, aunque los tiempos de maduración son similares. Derrapado y pisado seguido de fermentación en acero inoxidable a 23-26°C con pigeage diario. Fermentación maloláctica y envejecimiento durante 10 meses en barricas nuevas de 500 litros - de origen francés y húngaro. La producción es de 6.000 botellas.

Nota de Cata

"Producido con una cepa especial de Garnacha, la Garnacha Peluda, Garnacha Peluda 2015 es una embotellada proveniente de una cepa plantada en suelo de cal y calcáreo con tendencia a producir un vino más fresco, más ligero y con una acidez más pronunciada. Fermentado en tinas de acero inoxidable, la maloláctica y el envejecimiento se realizan en barricas de roble francés. Con un carácter intensamente picante, como una explosión de granos de pimienta, este vino tinto con un lado salvaje me encantó y me hizo recordar a un Syrah de Valais. Es realmente aromático y vistoso. El paladar es muy refinado, con un giro herbáceo que proporciona una gran frescura, quizás de una vendimia relativamente temprana.

Impresionante!! En septiembre de 2016 se embotellaron 6.000 botellas." Luis Gutierrez, Wine Advocate.

Análisis

- Alcohol : 15 %
- Azucar Residual : 0.2 g/l
- Acidez Total : 3.9 g/l