

Peña el Gato

TINAJA



Vino: Peña el Gato TINAJA. Garnacha Viñas Centenarias 2022

Denominación de origen: D.O.Ca.Rioja, Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo CENTENARIO plantado en 1917.

Suelo: Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva se encuba en **TINAJAS DE DISTINTOS TIPOS DE BARRO** (BLANCO Y ROJO) de pequeña capacidad en las que realiza la crianza. El vino permanece en la **TINAJA** con las lías de la fermentación durante 11 meses.

Crianza: 11 meses en una TINAJA DE BARRO de 500 litros de capacidad.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

Cosecha 2022: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Ha sido la añada más cálida y seca desde que hay registros. Durante la vendimia que comenzó el 12 de Septiembre y terminó el 17 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta.

Clima: De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

Producción: 1200 botellas.

Analítica:

Alcohol: 15 % vol.

pH: 3,39

Acidez total: 6,4 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,63 g/l AcH

Sulfuroso total: 39 mg/l

Azúcares residuales: 1,8 g/l

Notas de cata: Destaca su color azulado de buena intensidad. Su nariz frutal recuerda a fresas y frambuesas. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.