

## Barranco del Prado 2022-Viñedo Singular

De un viñedo que ha conocido 3 siglos se espera siempre algo único. Así es el Barranco del Prado, cepas de pie franco prefiloxerico de mas de 120 años plantado a casi 800 metros de altitud. Un tesoro reflejo de una viticultura desaparecida que permite alcanzar la mas alta expresion de pureza y reflejo del terroir de la Sierra de Yerga.



<b>VARIEDAD</b>	97% garnacha, 2% Tinta Velasco y 1% Calagraño
<b>VIÑEDO</b>	0,32 hectareas, 768 metros de altitud, orientación norte y suelo arenoso
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual a finales de octubre, en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 3.000 kg/ha
<b>AÑADA</b>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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. Fermentación maloláctica parcial en barricas usadas.
<b>CRIANZA</b>	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.
<b>EMBOTELLADO</b>	1352 bt. Marzo 2024
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:15% Ac. total:5,6 g/l pH:3,44 SO2 tot:67 m
<b>NOTA DE CATA</b>	Se trata de un vino salvaje, denso, concentrado, con intensidad floral, de hierbas silvestres, notas de violeta e incienso y el frescor de una uva cultivada a casi 800 metros de altura
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	95 M.Hudin

Botellas de 0,75 cl y 1,5 l

Arizcuren. C/Santa Isabel 10-12, bajo. 26002 Logroño-La Rioja-España. [www.arizcurenvinos.com](http://www.arizcurenvinos.com)