

## 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.



<b>VARIEDAD</b>	60% Garnacha, 30% Mazuelo, 10% Otras (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)
<b>VIÑEDO</b>	0,70 hectareas, 602 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 4.000 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>	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.
<b>CRIANZA</b>	Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de 500 y 225 litros
<b>EMBOTELLADO</b>	Septiembre del 2023
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:14,5% Ac.tot:4,92 g/l pH:3,53 SO2 74 mg/l
<b>NOTA DE CATA</b>	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.
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	95 Tim Atkin, 94 M.Hudin

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl