

VILLOTA

GARNACHA 2022

VILLOTA

LASERNA - LAGUARDIA
RIOJA ALAVESA



Desde siempre intuíamos que las vides de garnacha de la parcela Pajera, en la entrada de la finca, merecían ser vinificadas aparte. Así nace este vino, hijo del tiempo, la visión y un cultivo en armonía bajo la ladera de carrascal agreste del cerro de La Mesa.

Se embotellaron 2.539 botellas de 0,75 l

AÑADA 2022. Una de las más secas y calurosas de los últimos años. Tras un otoño e invierno normales, la primavera resultó extremadamente cálida. Temperaturas altas desde mayo hasta el final del ciclo, con escasas precipitaciones hasta agosto. Condiciones sanitarias extraordinarias. Ciclo vegetativo muy rápido. Parada vegetativa prematura del viñedo, provocada por olas de calor con temperaturas superiores a los 40 grados y noches tropicales, con más de 20 grados.

CALIFICACIONES DE AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDAD. 100% garnacha. Vides de cultivo respetuoso, plantadas en 1979 sobre la terraza superior de la finca, a los pies del cerro de La Mesa.

ELABORACIÓN. Vendimia manual de los mejores racimos y posterior paso por mesa de selección. El mosto fermenta en depósito buscando mantener la identidad varietal y

una extracción suave. Una parte del vino pasa a barrica de roble francés de 500 litros durante 6 meses; otra permanece en depósito para preservar la fruta, hasta que decidimos el ensamblaje.

NOTA DE CATA. Color cereza de capa media. Nariz muy expresiva, con amplia paleta aromática: notas de rosas, moras y fresas silvestres. Cálido, con matices florales. Elegante, graso, muy equilibrado.

ALCOHOL. 15,5% Vol.



Puntuaciones obtenidas por la añada 2021

