



CONVERSA ; 2022

Datos técnicos.- Vino monovarietal de garnachas viejas plantadas en 1973, conducción en vaso en las parcelas Plana Mayor de 25ha a 680-700m de altitud cara al cierzo. Suelos pobres de ph bajos, alta acidez. Producción de 5200kg/Ha. Clima continental/mediterraneo. Suelo franco-arenoso-arcilloso. Viñedo ecológico certificado

Elaboración. En el 2022 se recogen las uvas el 12 de septiembre en vendimia a mano en cajas de 11 kg. Añada cálida. 6 días de maduración prefermentativa y fermentado en depósito de acero inoxidable de 4000L a temperatura controlada. Solo levaduras autóctonas. Maceración de 8 días. Prensado suave de < de 1.5 at. Maloláctica natural en barricas de roble francés de 500L nuevas y de 1 año. Un año mínimo de crianza en botella hasta salir al mercado.

Crianza: 12 meses en barricas nuevas (50%) y de 3 años (50%) de 500 L de roble francés y tinas de madera de roble francés de 1000 L y 12 meses en botella de 0,75 l tipo borgoña. Corcho natural. Producción 8.000 botellas aprox.

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	14,8%
Acidez total tartárica:	5,65 g/L
Ac. Volátil:	0,60 g/L
SO ₂ Total:	21
IPT:	68,8
pH:	3,48



Aspecto.- Color rubí brillante con capa ligera

Nariz.- Aroma de intensidad media-pronunciada. En aromas primarios destacan los florales de violeta, los frutales con frutas rojas tipo cereza. Monte bajo de brezo. Madera presente pero ligera, que no esconde los aromas primarios. En aromas secundarios destaca al principio de servirlo en copa los aromas a yogur . Una vez abierto va dejando paso a los aromas primarios. Los aromas aparecen rápidamente en la copa. Mucha intensidad en frutos rojos

. Boca.- Vino seco de acidez media, tanino medio presente pero maduro y alcohol medio-alto. Cuerpo medio, muy fresco en boca con un final largo. Vino que te hace salivar, de trago largo con características apreciables en boca de aromas primarios y secundarios. Destaca mucho por la fruta roja madura y muy golosa. Vino en perfecto estado para su consumo.

Conclusiones. De calidad muy buena, muy noble en sus agradables aromas a fruta roja . Perfecto para tomar con aperitivos contundentes o comidas a base de platos de cuchara o todo tipo de carnes. MUY GOLOSO Y DIVERTIDO

CONVERSA ; 2022

Technical specifications .- Old grenache 100% wine planted in 1973. Bush vines in Plana Mayor plot, 25ha size at 680-700m altitude face to Cierzo wind. Poor soils, low ph , high acidity. Continental/mediterranean climate . Clay-sandy-loam soil. Certificated organic vineyard

In 2022 harvesting was in september 12th by hand at 11 kg boxes. Warm Vintage. 6 prefermentative and fermented in stainless stain vats of 4000L under control temperature. Only indigenous yeast . 8 days of maturation. Soft pressing at < de 1.5 at. Natural malolactic in oak french barrel of 500L, news and 1 year old.

12 mounths in new french oak (50%) and 3 years old (50%) of 500 L and oak french fudre of 1000 L and at least 12 mounths in bottle before realese. Bourgogne bottle of 0.75L Natural cork stopper. Yield about 8000 bottles.

ANALÍTICA

Grado alcohólico:	14,8%
Acidez total tartárica:	5,65 g/L
Ac. Volátil:	0,60 g/L
SO ₂ Total:	21
IPT:	68,8
pH:	3,48



Appearance.- Brilliant Ruby medium color

Nose.- Medium/high intensity aroma . In primary aromas highlight violeta flower and red fruits like cherry. Heather notes. The wood is present but doesn't hide the primary aromas. In secondary aromas highlight the yogourt.. When the wine is open let get out the primary aromas.

The aromas comes quickly to the glass.

. **Mouth.-** Dry wine and médium. You can field the taninn but is mature and médium/high alcohol absolutly integrated. Very fresh in mouth and lingering. Highlight a lot the mature red fruit. The main flavour in mouth is the same that his grape in field, the violet. Perfect to drink now.

Conclusions. Very good quality , very noble in fruits and flower aromas. Perfect to drink with any kinds of apetzizers and spoon dishes or all kind of meets. Very funny and long drink wine

