



LA CHICA FINA 2022

Una garnacha de cepa centenaria para hacer un vino joven y moderno, un vino que nos traslada a esa actuación del circo expectante y emocionante, en un continuo equilibrio entre la acidez y dulzor del tannino, donde la elegancia y la sensualidad de la protagonista nos hacen evadirnos en un vertiginoso y emocionante momento gustativo.

Un vino sin red.

LA CHICA FINA



FICHA TÉCNICA:

Tipo:	Vino de parcela
Región de producción:	D.O.Ca. Rioja
Variedad	100% GARNACHA
Cosecha:	2022
Grado Alcohólico:	15 %Vol

El propio personal de la bodega selecciona manualmente nuestras Garnachas de 105 años de Finca Peñamoros, En bocoys de 500 litros, a cielo abierto elaboramos este vino de la manera más tradicional posible. Con el pisado de las uvas conseguimos un estrujado delicado de nuestros granos de uvas, después mediante bazuqueos suaves 3 veces al día conseguimos la cesión de los taninos de las pieles al mosto y cuando acaba la fermentación alcohólica dejamos reposar durante aproximadamente 7 días. Terminada ésta pasamos el vino a barricas nuevas o seminuevas de 225 donde realizan la fermentación maloláctica y una crianza sobre lías de al menos 6 meses. Con la fermentación maloláctica en barrica conseguimos mostrar el carácter de las cepas y el terruño.

En el botellero espera el tiempo necesario para termine de reposar y lima las pequeñas aristas que le puedan quedar.

Lo podemos considerar un vino de garaje, donde se cuida el campo y la elaboración como lo hacían los abuelos.



CATA:

FASE VISUAL: Limpio, brillante, con abundante lágrima. Color rojo picota muy intenso con ribetes violáceos.

FASE OLFATIVA: Nariz intensa y fresca, persistente. Elegante fragancia a frutas rojas (fresas, frambuesas). Con un toque balsámico bien ensamblado con los matices tostados de la madera.

FASE GUSTATIVA: Entrada cálida, dulce. Elegante y sedoso durante todo su recorrido. Muy buena estructura y untuosidad. Armónico y largo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°

MARIDAJE: Carnes blancas, rojas, chuletillos codero, magret de pato, pescados asados, queso curado.

AÑADA 2022

Año de severa sequía y bajos rendimientos por hectárea. Caluroso verano con el resultado de un buen cuajado de nuestra variedad garnacha. Esto provocó una prematura vendimia que se alargó por el buen clima de finales de Septiembre y Octubre permitiendo así una vendimia selectiva en el momento deseado por buena madurez.

Añada considerada como excelente para el Consejo Regulador.



PARCELA PEÑAMOROS

Viña situada en Fonzaleche, con orientación sur, a 570 metros de altitud, con 105 años de edad, ha pertenecido a la familia desde su plantación.

Preciosas cepas en vaso con forma de candelabro en la que se aprecian con frecuencia acodo llevados a cabo por nuestros antepasados. Con una producción de menos de 2000 Kg/Ha obtenemos una producción limitada de 600 botellas.

La recolección de las uvas se realiza de forma manual, en cajas y por el personal de la bodega.