



PROELIO GARNACHA 2023

“Conjunto de viñas singulares en el Alto Najerilla”

ZONA DE LOS VIÑEDOS:

Los viñedos se encuentran en la subzona del Alto Najerilla, concretamente en los municipios de Cárdenas y Badarán a una altitud entre 600 y 700 metros sobre el nivel del mar.

EDAD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos en vaso de más de 90 años.

SUELOS:

Suelos limo arenosos muy profundos con importante componente ferrosa y con vetas de sulfato cálcico. En superficie aparecen componentes rocosos de origen coluvial y a partir de los 3 metros de profundidad apreciamos acumulación de arcilla. Este tipo de suelos produce vinos elegantes, finos y frescos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada muy seca. Durante el invierno y la primavera apenas hubo lluvias. La brotación fue dentro de las fechas habituales. La primera parte del verano se caracterizó por temperatura fresca y ausencia de lluvias. En la segunda parte las temperaturas fueron algo más altas de lo habitual lo que implicó que el ciclo vegetativo de la planta se adelantara en torno a una semana, esto afectó a la sanidad de la uva que fue envidiable. En la maduración tuvimos una climatología favorable con contraste de temperatura día noche que nos proporcionó una madurez con gran equilibrio.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas pequeñas, no se despalilla, solo se estruja la uva, fermentación con sus levaduras autóctonas en tinos de madera con un porcentaje del 50% de raspón. Fermentación maloláctica espontánea en fudre de 8.000 litros.

NOTAS DE CATA:

Vino de capa media con un elegante color rojo cereza con ribetes rojo rubí. En nariz es intenso y mineral, pero a su vez, fresco con notas de frutas y flores rojas y una nota especiada de pimienta blanca muy habitual en la zona. Todo esto acompañado de un fondo balsámico que recuerda a las hierbas aromáticas de monte bajo. En boca es ágil, fresco y frutal con buena fluidez y gran complejidad.

Denominación de Origen:

D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:

100% Garnacha. Selección masal de viñedos antiguos de la zona.

CRIANZA:

Crianza en fudre de 8.000 litros durante 12 meses y 6 meses en depósitos de hormigón sin revestir.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6,29 g/l en tartárico.
PH 3,38.

**Nuevo
lanzamiento**