

Guerinda CASALASIERRA

2023

AÑADA

Año marcado por la severa sequía arrastrada desde 2022 que se agrava durante el invierno y la primavera. Como consecuencia, desarrollos vegetativos iniciales contenidos y heterogéneos. Añada muy cálida y seca, a excepción de las lluvias registradas en junio que aumentaron la presión del riesgo de enfermedades como el oídio. Aun así, tasa de fertilidad y cuajado alta, aunque el rendimiento fue ligeramente inferior a la campaña pasada debido a las mermas producidas por las altas temperaturas en los meses previos a vendimia. Vendimia extremadamente húmeda y cálida. En general, vinos concentrados, pero con sensación de fruta fresca y bajos pH. Parece que va a ser una gran añada.

VARIEDAD

Garnacha Tinta

VIÑEDO

Vino del paraje “Casalasierra”, 2 parcelas plantadas en 1994, en la zona sur de San Martín de Unx (450m). Viticultura ecológica.

ELABORACION

Vendimia: 3 y 4 de septiembre.

Rendimiento: 5.800 Kg/Ha

Uva despalillada y 12 horas maceración en frío. Sangrado por gravedad (sangrado de lágrima) y fermentación del mosto flor, sin pieles, a baja temperatura (18°C) en depósito de hormigón durante 29 días. Embotellado en diciembre de 2023.

NOTAS DE CATA

Rosa brillante con ribete morado. Fruta roja silvestre: fresa y frambuesa, y notas herbales de menta y plantas aromáticas. Ataque fresco, cuerpo carnoso y refrescante acidez. Final equilibrado, largo y lleno de frutas rojas.

PRODUCCION

19.000 botellas.

RECONOCIMIENTOS

93 Timatkin.

