

Guerinda EL ANSELMO

2019

AÑADA

Año cálido y seco, marcado por los bajos rendimientos; en especial la garnacha por el corrimiento. Maduración algo rápida, pero condiciones espectaculares de sanidad. Gran concentración en los vinos, pero equilibrio (tendencia a grado alcohólico alto, pero muy buenos pH); y sensación de vinos accesibles, sedosos.

VARIEDAD

100 % Garnacha Tinta

VIÑEDO

Vino del paraje “Vallervitos” en la Sierra de Guerinda (650m). Viñas plantadas en 2001. Cultivo tradicional de montaña, en secano y de bajas producciones. Viticultura ecológica.

ELABORACION

Vendimia: manual, 26 de septiembre.

Rendimiento: 5.000 Kg/Ha.

Fermentación en depósito de inox. con levaduras indígenas. Maloláctica en inox. y crianza de 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) usadas. Sin clarificar ni estabilizar. Filtrado antes de embotellar.

No se ha añadido ningún producto enológico, excepto sulfuroso en dosis moderadas.

Embotellado en Julio de 2023.

NOTAS DE CATA

Color burdeos con reflejo púrpura. Complejidad aromática con fruta roja confitada (cereza, ciruela o guinda) mezclada con notas herbales (hojas secas) y balsámicas. Al agitar la copa se muestra más varietal, y aparecen también notas especiadas como vainilla o cacao. En boca es un vino con cuerpo y potencia aromática, de textura sedosa y bien equilibrado. Final largo.

PRODUCCION

671 Botellas

