

Guerinda **EL MAXIMO**

2021

AÑADA

Año de producciones bajas por la helada de abril y el mal cuajado. Como consecuencia, una producción un 40% más bajo que la media. Añada seca y cálida con pocos problemas de enfermedades. Las lluvias a principio de septiembre retrasaron el comienzo de la vendimia, que, sumadas a las bajas temperaturas, dieron lugar a una maduración lenta y equilibrada. En general, vinos concentrados, pero con sensación de fruta fresca y bajos pH.

VARIEDAD

Garnacha 95%, Cabernet S. 5%.

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 29 de Septiembre y 8 de Octubre.
Rendimiento: 4500 Kg/Ha Garnacha y 1500 Kg/H C.S.
Fermentación en depósito de hormigón con levaduras indígenas. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés usadas, de 300L para la Garnacha y 225 para el Cabernet. 11 meses de crianza sobre lías en depósito. Sin clarificar ni estabilizar. No se ha añadido ningún producto enológico, excepto sulfuroso en dosis moderadas. Filtrado antes de su embotellado en diciembre de 2023.

NOTAS DE CATA

Color rubí ligero. Aromas balsámicos y mentolados. Fruta roja silvestre y suaves notas especiadas a pimienta. Vino fluido, de entrada, suave, muy sabroso y sensación fresca en todo momento. Textura sedosa con tanino muy redondeado. Final afrutado, fresco y muy largo.

PRODUCCION

7.732 botellas.

RECONOCIMIENTOS

92 Timatkin.

