

Guerinda+ LA ROYA

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

100% Garnacha Roya, nombre local de la Garnacha Gris.

VIÑEDO

Vino de parcela “La Abejera” plantada en 1993 en la Sierra de Guerinda (650 m). Viticultura de montaña en secano y ecológica.

ELABORACION

Vendimia: manual, 29 de Agosto.

Rendimiento: 5500 Kg/Ha.

Prensado directo y fermentación sin pieles en inox. a baja temperatura durante 20 días. No estabilizado. Filtrado antes de su embotellado, en mayo de 2024.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con reflejos cobrizos. Cítricos (pomelo), notas florares (rosa), albaricoque, y fondo anisado. De entrada, fresco, con estructura y un toque de tanino. Final largo, mineral y vibrante. Un vino original y muy gastronómico.

PRODUCCION

Edición limitada de 5275 Botellas.

RECONOCIMIENTOS

91 Timatkin.

