

LA GAR-NAT

2023

AÑADA

Añada cálida y seca. La sequía iniciada en 2022 continuó e incluso se intensificó durante el invierno y la primavera de 2023. A pesar de las condiciones adversas y el desarrollo vegetativo escaso y desigual, los rendimientos fueron medios. La vendimia fue excepcionalmente cálida y lluviosa, pero no hubo problemas de podredumbre, algo habitual en años así. Vinos concentrados, de perfil frutal y pH bajo.

VARIEDAD

Mezcla de Garnachas Tinta, Blanca, Roya con predominio de la tinta.

VIÑEDO

Parcela "La Estanca", plantada en 1983 en vaso y convertida posteriormente a espaldera. Coplantación de Garnacha tinta, gris y blanca, típica de los viejos viñedos de Garnacha, en suelo arcillo-calcáreo. Viticultura ecológica en secano con cubierta vegetal permanente.

ELABORACIÓN

Vendimia: 31 de agosto de 2023.

Rendimiento: 5.500 kg/ha.

Vino espumoso rosado elaborado por método ancestral. Fermentación espontánea tras prensado suave. Embotellado en septiembre de 2023 para segunda fermentación. Sin aditivos. Degüelle manual en septiembre de 2024. Sin productos enológicos ni sulfitos añadidos.

NOTA DE CATA

Rosado espumoso de color rosa salmón. Divertido, frutal, fresco y muy agradable, con un toque de azúcar residual y notas herbales y ligeramente amargas que aportan equilibrio y frescura.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 779 botellas

