

EMPELTS DE GARNATXA PELUDA

VINOS DE COLECCIÓN "EXPERIENCIAS":

Con el fin de proteger y recuperar las variedades ancestrales en el año 2011, decidimos injertar un viñedo de Cabernet Sauvignon para aprovechar la profundidad de sus raíces, con una selección de los viñedos más antiguos de Garnacha Peluda del Teixar para proteger la rasgos particulares y genéticos que lo hacen único e irrepetible.

Después de estos años de reconversión hemos vinificado 2.000 botellas exclusivas para poder compartir el fruto de una experiencia que nos devuelve a la esencia de nuestro patrimonio vitivinícola.

- **TIPO DE SUELO:** Un bancal a 400 metros de altitud orientado al norte, protegido por el bosque de los vientos del levante que le dan una expresión única.
Suelo arcilloso-calcáreo "loess" que le dan tipicidad y finura, una garnacha aérea, delicada y sutil
- **VITICULTURA:** Certificación orgánica por el CCPAE y Biodinámica.
- **VARIEDAD:** 100% Garnacha Peluda
- **COSECHA:** Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Una añada escasa en lluvias, una primavera calurosa y un verano seco hasta finales del mes de agosto que llegaron algunas lluvias que nos llevó la uva hasta un final de maduración excelente. La vendimia empezó el día 1 de septiembre.

- **COLOR:** Color Cereza muy brillante
- **AROMA:** Una macedonia de frutas rojas de cerezas de pastor y cítricos de naranja sanguína, que dan paso a notas balsámicas de regaliz, romero y tomillo que dan frescura al vino, que te sumerge en un paisaje de montaña y bosque mediterráneo.
- **BOCA:** Es limpio, directo y mimético con el entorno del viñedo, moras, cerezas y ciruelas, fusionado con una intensidad de regaliz, pimienta rosa, taninos delicados y toques salinos que poco a poco nos llevan a la puesta de sol.

- *Thymus vulgaris* (Farigola)
- *Rosmarinus ocinalis* (Romani)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Pistacea lentiscus* (Llentsicle)

- **ELABORACIÓN:** Entrada de la uva en la cámara hasta bajar la temperatura a 2-4º. Despalillado para iniciar la fermentación alcohólica espontánea. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

