

ALQUEZ

Garnacha viñas viejas

D.O Calatayud

100% Garnacha Tinta de Viñas Viejas.



VIÑEDO

Viñedos procedentes de la sierra de Pardos y de Santa Cruz, en los términos municipales de Castejón de Alarba, Alarba y Acred.

Cultivo tradicional en vaso, a una altitud media de 950 mts. Laderas con suelos de pizarra de escaso contenido orgánico y excelente aireación.

La edad media del viñedo es de 60 años y sus producciones son inferiores a 1 kg. por cepa. Viñedo único en el panorama vitícola.



VENDIMIA

2ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20kgs., evitando de esta forma las roturas y magulladuras en los racimos. Tras el periodo de enfriamiento del fruto en cámara frigorífica, toda la uva es procesada sobre mesas de selección, para poder desechar los escasos racimos no aptos.



ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentación a 26°C. con control de temperatura.

Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 2 semanas, procurando así una extracción selectiva de taninos.

Una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado y a un suave prensado de los hollejos con una prensa vertical.



CRIANZA

Criado sobre sus lías en una selección de barricas de Roble francés durante 12 meses. Se utiliza la técnica del "battonage" para buscar el equilibrio que otorgue la máxima expresión frutal de la variedad Garnacha y de sus terroirs.



CATA

Color.- Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.

Aroma.- Buena intensidad y calidad. Atractivos aromas a frutas rojas maduras y cacao. Notas minerales originarias de los suelos pizarrosos de los "terroirs" donde es cultivada.

Boca.- Sabroso, carnoso y perfectamente equilibrado. Amplio, con buena estructura. Destacan los tonos frutales, especiados y minerales que le confieren una gran complejidad y personalidad. Muy persistente.

Tª SERVICIO: 18° C

Botella borgoña "Isis"

Caja de 6 Botellas

