

DESCRIPCIÓN

Nuestro objetivo era rendir tributo a la variedad “Garnacha de Rioja”, lanzando un vino expresivo de la variedad y con el carácter e identidad de Monte Real. Esta variedad era mayoritaria en Rioja en los años 70 y el avance en la plantación de la variedad Tempranillo la relegó a una variedad minoritaria. Sólo los viticultores más románticos, visionarios y comprometidos con el terruño siguieron apostando por ella.

VIÑEDO

Buscando las mejores parcelas de Garnacha, realizamos durante dos años un exhaustivo análisis y seguimiento de los viñedos de Garnacha de todos nuestros proveedores. Finalmente elegimos una parcela de “Garnachas Viejas” en Manjarrés, en el alto de la cuenca del Najerilla, una zona fresca, en los límites del cultivo de la vid de La Rioja Alta, ubicado a 700 metros de altitud y con un efecto muy positivo del cambio climático en la fruta.

Este viñedo nos aporta una Garnacha con una finura en taninos, muy golosa, con una frescura y amabilidad en nariz y en boca y enormes posibilidades en bodega lo que nos ha permitido elaborar una Garnacha singular, imponente y muy elegante.

VENDIMIA

La garnacha se vendimió a mano en cajas de 15 kilos y a primera hora de la mañana para mantener la frescura de la fruta y reducir al máximo los tiempos de espera antes de su traslado a bodega. Máxima selección de los racimos a su llegada a bodega a través de una mesa.

VINIFICACIÓN

La fermentación se realizó en depósitos troncocónicos de acero inoxidable de 10.000 litros. Se realizó una selección de levaduras autóctonas en estas mismas parcelas, con el objetivo de trasladar la expresividad del suelo en el vino. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizó una maceración del vino con los hollejos durante 25 días, buscando una mayor complejidad aromática y cromática.

Crianza durante 3 meses en barricas de 225 litros, de roble francés y tostado medio plus con el fin de aportar un carácter más complejo aportando pequeños matices aromáticos y aumentando la estructura en boca.

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Vino tinto delicado, muy frutal y alegre. Color rojo violáceo ligero. En nariz dominan las notas frutales de frambuesa y mora, con ciertas notas florales y ligeros tonos especiados de su corta estancia en barrica. Su paso en boca es fresco con buena acidez, amable, sabroso y envuelve con sus taninos maduros. De final largo nos va a trasladar a cualquier momento especial, demostrando que el poder de las emociones existe. Es una declaración profunda sobre la belleza singular de los viñedos y paisajes de la Rioja.

