

# Peña el Gato

PEÑA EL GATO



**Vino:** Peña el Gato Garnacha Centenaria 2018

**Denominación de origen,** D.O.Ca.Rioja, Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietalidad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo plantado en 1917 en vaso.

**Suelo:** Viñedo plantado sobre laderas expuestas en forma de anfiteatro, de orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar, con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas de la fermentación durante 11 meses. Este vino no completa la fermentación maloláctica.

**Crianza:** 11 meses en barricas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2018:** Cosecha calificada como buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría muy elevada en la primavera e inicio del verano y de temperaturas significativamente más bajas. Sin embargo, los meses de Septiembre y Octubre han sido secos y con temperaturas más altas que la media, unido a temperaturas muy frías por la noche, han conseguido una cosecha sana y de características interesantes. La cosecha tiene una producción más alta que en añadas precedentes

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 3.150 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14.54 % vol.

pH: 3,35

Acidez total: 6,10 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,63 g/l Ach

Sulfuroso total: 35 mg/l

Azúcares residuales: 1,1 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color azulado de amplia intensidad. Su nariz frutal recuerda a fresas y frambuesas. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

