

Peña el Gato

PEÑA EL GATO



Vino: Peña el Gato Garnacha Centenaria 2020

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 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 2020: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

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 % vol.

pH: 3,48

Acidez total: 6,4 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,43 g/l Ach

Sulfuroso total: <20 mg/l

Azúcares residuales: 1,4 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.