

# Peña el Gato

GRANITO



**Vino:** Peña el Gato GRANITO. Garnacha Viñas Centenarias 2021

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

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo CENTENARIO de 104 años, plantado en 1917.

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

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba y fermenta pasando a posteriori a **DEPÓSITOS DE GRANITO** de pequeña capacidad en las que realiza la crianza. El vino permanece en el depósito de GRANITO durante 11 meses.

**Crianza:** 11 meses en DEPÓSITOS DE GRANITO de pequeña 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 2021:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Las condiciones meteorológicas favorables han condicionado la maduración y han dado lugar a un final de ciclo brillante; la extensión del periodo de vendimia ha favorecido una maduración fenólica sin aceleración y una vendimia selectiva. Los vinos elaborados tienen una expresión característica de este territorio de la Denominación.

**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:** 1500 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14,9 % vol.

pH: 3,38

Acidez total: 7,0 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,46 g/l AcH

Sulfuroso total: <20 mg/l

Azúcares residuales: 1,1 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color violáceo de muy alta intensidad. Su nariz frutal recuerda a las moras y minerales. Posee un paladar muy estructurado y poderoso, sobre todo muy sabroso. Tiene una frescura y una larga persistencia en boca.