

Peña el Gato

GRANITO



Vino: Peña el Gato GRANITO. Garnacha Viñas Centenarias

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 105 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 DEPOSITOS 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 2022: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Ha sido la añada más cálida y seca desde que hay registros. Durante la vendimia, que comenzó el 12 de septiembre y terminó el 17 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta.

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: 772 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14,60 % vol. pH: 3.33

Acidez total: 6,5 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,60 g/l AcH

Sulfuroso total: <20 mg/l

Azúcares residuales: 1,2 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.