

Peña el Gato

NATURAL



Vino: Peña el Gato NATURAL. Garnacha Viñas Centenarias 2018

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo CENTENARIO plantado en 1905

Suelo: Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 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 con las lías de la fermentación durante 11 meses.

En todo su proceso de elaboración y crianza este vino no ha recibido sulfuroso ni ningún otro aditivo

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: 2.000 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14.70 % vol.

pH: 3,32

Acidez total: 6,2 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,52 g/l AcH

Sulfuroso total: 9 mg/l

Azúcares residuales: 1,0 g/l

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