

Peña el Gato

TINAJA



Vino: Peña el Gato TINAJA 2018. Garnacha Viñas Centenarias

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Varietal: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo CENTENARIO de 101 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.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva se encuba en una **TINAJA DE BARRO** de 500 litros en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en la **TINAJA** con las lías de la fermentación durante 11 meses.

Crianza: 11 meses en una **TINAJA DE BARRO** 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: 600 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14.93 % vol.

pH: 3,46

Acidez total: 6,3 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,53 g/l AcH

Sulfuroso total: 32 mg/l

Azúcares residuales: 1 g/l

Notas de cata: Destaca su color azulado de buena 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.