

Peña el Gato

GRANITO



Vino: Peña el Gato GRANITO 2023. Garnacha Viñas Centenarias

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

Cultivo: Viticultura ecológica.

Varietal: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo centenario en vaso plantado en 1917.

Suelo: Viñedo plantado sobre laderas expuestas en 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 DEPÓSITOS DE GRANITO de pequeña capacidad en las que realiza la crianza. El vino permanece en los depósitos 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 2023: 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 durante todo el ciclo, uno de los más secos de los últimos años. Respecto a las temperaturas, también ha sido uno de los más cálidos desde que tenemos registros. Hemos tenido el mes de abril más cálido de la historia y cuatro olas de calor. Durante la vendimia, que comenzó el 17 de Septiembre y terminó el 25 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas anteriores

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: 1780 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14,70 % vol.

pH: 3.35

Acidez total: 6,3 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,65 g/l Ach

Sulfuroso total: 42 mg/l

Azúcares residuales: 1,3 g/l

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