

Peña El Gato



Producción: 1.200 botellas.

Analítica:

Alcohol: 14.5 % vol.

pH: 3,35

Acidez total: 5,70 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,66 g/l Ach

Sulfuroso total: 36 mg/l

Azúcares residuales: 2.0 g/l

Notas de cata: Destaca su color azulado de amplia 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.

Garnacha Viñas Viejas 2012

Vino: Peña el Gato Garnacha Viñas Viejas

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo singular de 95 años plantado en vaso.

Suelo: Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 750 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 nuevas 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. Este vino no realiza la fermentación maloláctica.

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la tercera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 kg por hectárea.

Cosecha 2012: Cosecha calificada como Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo en la zona de Baños de Río Tobía ha sido la cosecha mejor de los últimos 30 años. Año de pluviometría muy escasa con un invierno seco y con un verano que fue también seco y soleado. Las escasas precipitaciones durante todo el año facilitaron la sanidad de la cosecha, una menor acidez y una mayor graduación alcohólica. La cosecha fue la más reducida de los últimos 20 años

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.