



ARANBELZA

Denominación de Origen: Navarra

Clase de vino: Tinto de autor

Variedad: 100% Garnacha

Producción limitada: 600 botellas

Viñedo:

La Viña de Aranbelza es un viñedo singular plantado en 1958, cultivado en vaso, en seco y en régimen ecológico. Situado a 660 metros de altitud sobre una terraza orientada al sur, cuenta con una densidad de 2.700 cepas por hectárea. El viñedo se trabaja de forma tradicional, con ayuda de caballo, preservando así el equilibrio natural del entorno.

Elaboración:

La vendimia se realiza de forma manual en cajas perforadas de 15 kg, con una meticulosa selección manual a la entrada en bodega.

La uva, entera y pisada, fermenta en una tina abierta de madera de 2.000 litros. La fermentación alcohólica es espontánea, con control de temperatura, seguida de una maceración de 15 días con 1 o 2 remontados diarios.

La fermentación maloláctica también se desarrolla de manera espontánea.

El vino se cría durante 18 meses en una barrica seminueva de roble francés de 500 litros.

Enólogo: Jean François Hébrard

Nota de cata:

Una Garnacha de gran potencia y elegancia. Impresionante en su juventud y con un extraordinario potencial de guarda, este vino es una joya para los amantes de las grandes Garnachas.

Premios y reconocimientos:

91 points in Peñin'24