





UBETA GARNACHA TINTA

Tipo de vino: Tinto **Composición varietal:**

- Garnacha Tinta (95%)
- Otras variedades autóctonas (5%): Viura, Moristel, Bobal, Graciano, Desgranadera, Garnacha Roya, Garnacha Blanca

Producción limitada: 10.000 botellas

Alcohol: 14% vol

pH: 3,32

Origen y Filosofía

Esta serie de vinos representa la elegancia natural en estado puro. No se limita a un solo viñedo ni a un estilo único, sino que refleja una visión ecléctica del vino y la convicción de que la diversidad enriquece las experiencias sensoriales. Un homenaje a la variedad, la autenticidad y la creatividad.

Viticultura

• **Edad del viñedo:** Entre 40 y 60 años

Superficie: 6 a 22 hectáreasRendimiento: 1.900 kg/ha

• Localización: Barillas, Cintruénigo y Fitero

Suelos: Aluviales y arcillosos

Cultivo: Orgánico

Vinificación y Crianza

Vendimia: Manual

• **Levaduras:** Autóctonas

• Fermentación: En barricas, sobre lías, con levaduras

propias de la uva

• Extracción: Bazuqueos manuales

• Crianza:

o 10 meses en barricas de roble francés

8 meses en depósitos de cemento

Premios y reconocimientos

88 puntos Guía Peñín 2024