



SANCHA



# Peña el Gato

## GRANITO

Otra vuelta de tuerca en busca de la fidelidad a la fruta. Junto al Peña El Gato Tinaja, la opción del granito supone la exploración de un continente para la garnacha del Najerilla que no enmascare la personalidad del terruño. El granito era habitual en las elaboraciones de vinos gallegos y el depósito de granito utilizado en nuestra bodega está elaborado por un cantero especializado de aquella tierra. El resultado es un recipiente que suda mucho más de lo habitual y que, diferencia del cemento u hormigón, aporta un toque mineral y ligeramente salado muy singular, ya que el vino está en contacto con la propia piedra –un total de 11 meses– al no estar revestido en su interior. Un tinto diferente y personal.

### Vendimia

Viñedo de 1917, recolección en cajas de 15 kgs, despalillado manual

### Crianza

11 meses en depósitos de granito de pequeña capacidad.

### Añadas

2020, 2021, 2022, 2023

