



SANCHA



# Peña el Gato

## TINAJA

Tras realizar la fermentación alcohólica y pasar 11 meses de crianza en la propia tinaja de 500 litros, esta garnacha adquiere unos matices de elegancia que muestran, sin maquillajes, los matices propios del Valle del Najerilla. Ése es el objetivo que se busca con la tinaja, la expresión de la garnacha sin intermediarios que interfieran en su singularidad. El cuidado en bodega es intenso ya que hablamos de un recipiente muy poroso con una importante oxigenación, lo que implica una atención mayor que la habitual barrica de roble. Son vinos que llegan con una carga de oxígeno ligeramente alta, pero que limpia cualquier mínima reducción y dan como resultado un vino azulado de buena intensidad, donde mandan la fresa y la frambuesa, delicado, pleno en boca.

### Vendimia

Viñedo de 1917, recolección en cajas de 15 kgs, despallado manual.

### Crianza

11 meses en tinaja de barro de 500 litros de capacidad.

### Añadas

2018, 2019, 2021, 2022