



TENTACIÓN GARNACHA

2.015

TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto.

VARIEDAD

Garnacha 100%, edad viñedo: Más de 90 años

PROCEDENCIA UVA

Viñedos situados en Uruñuela y Alesón. Rendimiento medio de 20Hls./Ha. Suelo arcilloso con piedra rodada. Vendimia manual.

FERMENTACIÓN

Elaboración tradicional, 100% despalillado. Recolección en las primeras 4 horas del día consiguiendo que la uva no entre en el depósito a no más de 5°C. Fermentación alcohólica de 12 días. Control de temperatura de 22º.

MACERACIÓN

Maceración pre-fermentativa de 120 horas, ayudándola con hielo seco. Delestaje a una densidad de 1.100g/l, remontado de 10 minutos cada 12 horas y siempre a las mismas horas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO:

7 meses en depósito y 7 meses en barrica de roble francés y americano nuevas. 2 trasiegos.

FICHA DE CATA:

Color: cereza picota muy intenso, con tonos morados y violáceos.

Aromas: Altísima concentración de frutas rojas maduras con matices florales y tropicales.

Boca: rico, bien estructurado, con una acidez larga, potente y sedosa que hará más longevo este caldo. Aparecen sabores intensos de grosellas, continuando a la evocación de sabor a moras, ciruelas y tonos vainilla. Tanino seco y dulce.

RECOMENDACIONES:

Conservar en ambiente oscuro y temperatura constante de 15º. Temperatura de servicio: 17º. Platos: Ahumados, carne roja, asados, guisos poco especiados y quesos curados.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

