

Albret

FINCA LA LOMA

AÑADA: 2022

VARIEDADES: Garnacha tinta

DATOS TÉCNICOS:

Porcentaje de Alcohol: 14%

Acidez: 5,35 g/l

pH: 3,4

Ázucar residual: 3,4 g/l

VIÑEDO:

La Loma es un viñedo de 3,66 há de Garnacha tinta, ubicado en el término de Cadreita de la ribera baja de la D.O. Navarra, de más de 21 años, plantada sobre suelos calizos, franco-arenosos con abundantes cantos rodados, excelente drenaje y muy pobres que limitan su producción y mejoran su concentración. Situados en el valle del Ebro cerca de las Bardenas. Es una zona con la particularidad de tener una influencia atlántica otorgando más delicadeza y suavidad. Estas características otorgan unas condiciones idóneas para una madurez total de sus uvas, obteniendo al final taninos muy maduros, pero con una acidez equilibrada y postgusto con toda la expresividad aromática de la Garnacha, suave y golosa.

El manejo del viñedo se realiza de forma sostenible y ecológica, además a las limitadas precipitaciones de la zona, el aporte hídrico en los momentos adecuados, se transforma en un factor cualitativo importante para mantener la frescura y equilibrio de los vinos.



ELABORACIÓN:

Vendimia manual, con proceso de crio extracción en cámara y depósito, en atmósfera inerte. Paso por mesa de selección y posterior maceración pre fermentativa a 4°C durante 48 h. Fermentación alcohólica a 27°C con levaduras autóctonas seleccionadas para favorecer la presencia de fruta roja fresca y madura, con periodo de encube de 18 días. Más 4 meses en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA:

COLOR:

Rojo cereza, profundo. De capa media-alta.

AROMAS:

Intensas notas de cerezas maduras, con matices de frutos del bosque, arándanos, frambuesa, fresa y notas de melocotón y piel de naranja, perfectamente ensamblados con la vainilla procedente de la barrica.

PALADAR:

De entrada amplia y golosa, en boca, se muestra muy expresivo y lleno de matices frutales con un toque fresco. De gran volumen y elevada persistencia, que unido a la suavidad de sus taninos, hacen de él un vino vivo, complejo y elegante, que invita a ser disfrutado.

MARIDA CON:

Asados de Lechal, cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas en general, quesos curados y semicurados, parrilladas, cochinillo.

Servicio Recomendado: 18°C

Contiene sulfitos.