

LAMIN

DE SOMMOS

Garnacha viñas viejas

D.O Calatayud

Garnacha Autóctona (100%) sobre Rupestris de Lot.



VIÑEDO

Selección parcelaria de viñedos cultivados en laderas con pronunciadas pendientes. Los suelos son exclusivamente de pizarra gris. La altitud media donde se ubican estos viñedos es de 900 metros. Su edad es superior a 60 años ofreciendo producciones inferiores a 1 kg. por cepa. Estas características hacen que nos encontremos ante un viñedo irrepetible, en peligro de extinción. "Terroirs" únicos, que ofrecerán la verdadera esencia de nuestra vieja Garnacha.



VENDIMIA

2ª semana de Octubre . Vendimia manual en cajas de 20kg. Toda la uva es procesada sobre mesas de selección.



ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentación a 28°C. con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de dos semanas. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.



CRIANZA

Finalizada la fermentación maloláctica, se procede a su encubado en barricas nuevas de Roble francés durante 18 meses, siempre en contacto con sus propias lías, trabajando durante su crianza con la técnica del "battonage".



CATA

Color.- Rojo cereza intenso con ligeros reflejos rubí, limpio y brillante.

Aroma.- Aromas intensos de frutas rojas, cacao, torrefactos con fondo mineral característico.

Boca.- Sabroso, goloso, equilibrado.

En su discurrir se funden los matices frutales y especiados, muy persistentes que le confieren una gran elegancia.

Tª SERVICIO: 18°C

Botella Bordelesa Jupiter

Estuche Individual de 1 Botella.

