



CASALOALTO
BODEGA Y VIÑEDOS

ROCHA

Añada: 2020

Variedad: 100% Garnacha

Crianza: 10 meses en depósitos de hormigón y fudres de 5.000 litros

Alcohol: 14

pH/acidez: 3,58 / 4,67

Azúcar Residual: 0,56 g/L

SO2 total: 56 mg/L

Fecha de embotellado: Enero 2022

Producción: 9.000 botellas



Rocha proviene de las parcelas de Garnacha de Finca Casa Lo Alto, en el pueblo de Venta del Moro, el suelo es arcilloso calcáreo, no muy profundo y pobre en materia orgánica.

Este vino proviene de una parcela de 8 hectáreas plantada en 1980. Las viñas se cultivan con formación en vaso, estructura que permite economizar agua y proteger de las excesivas insolaciones.

En el manejo del suelo se busca la revitalización del suelo con enmiendas orgánicas, y se evita el uso de productos de síntesis química, con el fin de tener un suelo vivo que exprese las características del terroir.

Este año el clima fue fresco y lluvioso, ralentizándose la maduración. Las uvas se cosecharon a mediados de septiembre y se utilizaron diferentes porcentajes de racimos enteros y el resto de uva se despallilló sin estrujar. La fermentación espontánea se inicia con levaduras autóctonas. Después del prensado se transfiere a depósitos de hormigón y “foudres” donde finaliza la fermentación maloláctica, el vino envejece 10 meses con sus lías.

Embotellado sin clarificación y filtrado por 5 micras.

