



LOALTO_EXCEPCIONAL

En el paraje de Casa Lo Alto los inviernos suelen ser lluviosos, con bajas temperaturas, siempre fríos. La primavera, con tiempo nublado, templado y algo seco a partir de los primeros días de abril trae consigo que la vid cambie el ciclo y evolucione de lo térreo a lo aéreo. La Floración acontece a finales de mayo y, dependiendo de la bondad del cielo y del agua que nos haya traído, podemos imaginar la cantidad y calidad de la cosecha.

A partir de mayo se instala el cielo azul y brillante, sin variación, hasta la cosecha. Vendrán julio y agosto con las altas temperaturas de su sol implacable, a las que suceden las amenazadoras tormentas de final de verano.

Es el momento en que nuestras vides demuestran una asombrosa capacidad de adaptación al medio gracias a su habilidad para encontrar agua en capas muy profundas. Es el milagro de la vid en el clima mediterráneo lo que imprime su carácter en las uvas conseguidas.

A 600 metros de altitud, este viñedo es el bien más preciado de Casa Lo Alto solo por existir, con vides Bobal plantadas hace más de 80 años.

Las viñas se cultivan con vaso, estructura adaptada a una pluviometría escasa que protege de las excesivas insolaciones y retiene la frescura. Su naturaleza es arcillo calcárea con textura arcillo arenosa, pobre en nutrientes. En cuanto al manejo del terreno actuamos para mantener un suelo vivo, rico en microfauna al favorecer su reactivación orgánica, sin emplear productos de síntesis química.

La vendimia es manual y el proceso se inicia con fermentación nativa de uva despalillada y estrujada, infusión de sus pieles durante 15 días. Con posterioridad, el vino es envejecido durante 16 meses en fudres Stockinger.

CATA

De las polvorientas colinas de Casa Lo Alto, bañadas por el sol implacable del Mediterráneo, sale LOALTO_X EXCEPCIONAL, un tinto poderosamente duro y crudo, que atrae la mirada con su color oscuro, de cuya profundidad surgen cautivadores destellos púrpura. La nariz se suma a su seducción con frutas negras opulentas y notas especiadas que se arremolinan en el fondo, casi negro, de la copa. La boca está respaldada por taninos fundentes, con agradable acidez y delicados acentos ahumados de infinita longitud. A pesar del toque inicial de fuerza, emerge un carácter serio y reflexivo con una acidez brillante y tensa, de un ímpetu arrebatador. Cada sorbo se convierte en un fascinante torbellino de delicioso poder y energía, con la intensidad y belleza que acompañan a un pasional.

Este es el vino estrella del proyecto LOALTO, la más alta calidad, cuyas añadas más favorables embotellamos entre 500 y 1.000 botellas en formato Magnum 1,5l.

ELABORACIÓN

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos y se ha embotellado sin clarificación, solo con una ligera filtración, por lo que la aparición de sedimentos es algo natural en su proceso de envejecimiento y no debe entenderse como un síntoma de su alteración.

Sírvase a 14-18° C.



Año
2022



Graduación Alcohólica
15,5% Vol.



Variedad
Bobal

