



LOALTO_GARNACHA

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.

Las uvas provienen de las parcelas de Garnacha de Finca Casa Lo Alto en el pueblo de Venta del Moro, en un terreno de suelo arcilloso calcáreo, poco profundo y pobre en materia orgánica.

La cosecha es manual y, en bodega se encuban diferentes porcentajes de racimos enteros macerados en uvas ligeramente estrujadas. Acabada la fermentación, se transfiere a un tanque de cemento durante 8 meses. Sin acero, sin extracción, sin roble.

CATA

LOALTO_GARNACHA tiene aromas de frutas rojas, granada e hibisco, hinojo y mora que se subrayan con los acentos sabrosos de la garriga. Los taninos de grano fino dan forma al paladar, equilibrado, a la vez jugoso y apetitoso. Es el vino en su forma más básica y más bella, Casa Lo Alto en estado puro.

ELABORACIÓN

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos. Se realiza la fermentación con la mitad de la uva con racimo entero, y la otra mitad ligeramente estrujada. Tras la fermentación se lleva el vino a depósitos de cemento durante 8 meses. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración. De esta cosecha hemos elaborado 9.784 botellas borgoñas de 750ml.

Sírvase a 14-18° C



Año
2023



Graduación
13.5% Vol.



Variedad
Garnacha

