



LOALTO_PARCELA EL GUINDAL

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.

El paraje del Guindal tiene orientación sureste entre las colinas de Casa Lo Alto. Los suelos arcillosos que lo caracterizan, con un alto porcentaje de cal y textura arenosa, marcan una mineralidad, estructura y elegancia en la fruta que solo pueden darse en este lugar. El viñedo, plantado hace más de 40 años, se cosecha a mano cuyas uvas se elaboran utilizando fermentación espontánea natural con diferentes porcentajes de racimos enteros. Luego se realiza una crianza suave y discreta en fudres y depósitos de cemento.

CATA

Este cuidado y atención eleva a LOALTO_G PARCELA EL GUINDAL a una expresión fina, compleja y fluida. Las profundidades oscuras de la copa se tornan en ligereza de aroma y sabor. Diferentes sensaciones de bayas silvestres, frutas negras y monte bajo conforman un ramillete de fruta y especias en el paladar. Las notas de romero, tomillo, pino y aceituna negra se superponen a la fruta crujiente. Este vino emana serenidad en su alma, vestido con la distinción que cubre el entorno de Casa Lo Alto.

ELABORACIÓN

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos, primero en depósitos de cemento y después envejece 8 meses en fudres de roble francés. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración. De esta cosecha hemos elaborado 4.832 botellas borgoñas de 750ml.

Sírvase a 14-18° C



Año
2023



Graduación Alcohólica
14% Vol.



Variedad
Garnacha