



LAS LOBERAS 2018 SINGLE VINEYARD

AÑADA: 2018 **VARIEDAD:** GARNACHA 100%

ZONA: VINO DE VIÑA SINGULAR VIEJAS VIÑAS DE CEBREROS-SIERRA DE GREDOS.

TIPO DE VINO: VINO TINTO CON CRIANZA

VIÑEDO: VIÑEDO DE 95 AÑOS PLANTADO SOBRE ARENA DE GRANITO ROSA A 780M DE ALTITUD.

VENDIMIA: LA AÑADA 2018 ESTUVO MARCADA POR UN INVERNO CORTO Y SECO Y UNA PRIMAVERA LARGA Y LLUVIOSA QUE EN EL CASO DE **LAS LOBERAS** AYUDÓ A MANTENER FRESCURA Y LLEGAR A UN GRAN EQUILIBRIO EN LA PLANTA SIENDO UNA GRAN AÑADA EN ESTE VIÑEDO. LA VENDIMIA SE REALIZÓ DE FORMA MANUAL EL 28 DE AGOSTO EN CAJAS DE 20KG

VINIFICACIÓN: LA UVA SE VINIFICÓ EN TININES DE 1000KG CON 30% DE RACIMO ENTERO. LAS FERMENTACIÓN ALCOHOLICA OCURRE DE FORMA ESPONTÁNEA Y SE ALARGA DURANTE 30 DÍAS. EL VINO ES PRENSADO LIGERAMENTE Y PASA A BARRICA DE 225L DE VARIOS USOS, DONDE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA OCURRE AL FINAL DE LA PRIMAVERA. EN NOVIEMBRE EL VINO ES TRASEGADO Y EMBOTELLADO SIN FILTRAR.

EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2019

GRADO ALCOHOLICO: 14 % VOL **ANALÍTICA:** 5.99 G/L ACIDEZ TOTAL PH: 3,3

NOTA DE CATA: COLOR PICOTA DE CAPA ALTA Y BRILLANTE. NARIZ SALVAJE CON NOTAS CÁRNICAS Y ESPECIADAS. PALADAR AMPLIO DONDE PREDOMINAN LAS NOTAS CÍTRICAS. VINO EQUILIBRADO QUE AUGURA UNA BUENA EVOLUCION EN BOTELLA.

PRODUCCIÓN: 1.100 BOTELLAS 75CL