



LAS VIOLETAS 2018

VINO DE PARAJE DE VALVERDE

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

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

TIPO DE VINO: VINO TINTO CON CRIANZA

VIÑEDO: VIÑEDOS A 900-920M SOBRE EL NIVEL DEL MAR, SUELO MUY POBRE, GRANÍTICO ARENOSO, CON POCA RETENCIÓN DE AGUA, PLANTAS EN VASO.

VENDIMIA: LA AÑADA 2018 ESTUVO MARCADA POR UN INVERNO CORTO Y SECO Y UNA PRIMAVERA LARGA Y LLUJOSA QUE DIÓ UN RESPIRO A LA PLANTA Y LA PERMITIÓ RECUPERARSE DEL CICLO ANTERIOR. EL RESULTADO FUE UNA VENDIMIA EQUILIBRADA Y FRESCA, ALGO MÁS TARDÍA DE LO HABITUAL QUE NOS PERMITIÓ TENER UNA PIEL MADURA Y COMPLETA. LOS RENDIMIENTOS FUERON DE 4000KG, CON RACIMOS DE UVA GRANDE Y ALTA CANTIDAD MOSTO QUE NOS AYUDÓ TENER ENCUBADOS LARGOS. LAS VIOLETAS FUE VENDIMIADO LA TERCERA SEMANA DE SEPTIEMBRE A MANO EN CAJAS DE 20KG.

VINIFICACIÓN: FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA ESPONTÁNEA, EN TANQUE DE HORMIGÓN, 15% DE RACIMO ENTERO, CON TEMPERATURAS ENTRE 18-26°C. UNA VEZ TERMINADA, SE DESCUBA DIRECTAMENTE A TINA DE 100HL DE MADERA ESLOVENA (TONELERÍA MASTRO BOTTAIO) DONDE EL VINO DESCANSA 12 MESES Y REALIZA LA MALOLÁCTICA. EN NOVIEMBRE EL VINO ES TRASEGADO Y FILTRADO UNA SOLA VEZ.

EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2019

GRADO ALCOHOLICO: 14,5 % VOL **ANALÍTICA:** 5.4 G/L ACIDEZ TOTAL PH: 3,4

NOTA DE CATA: COLOR PICOTA CON CAPA MEDIA MUY BRILLANTE Y LÍMPIDO. MANTIENE SU CARÁCTER MEDITERRÁNEO DONDE PRIMAN LAS NOTAS ESPECIADAS QUE DEJAN PASO A LA MINERALIDAD DESTACADA DE LOS SUELOS DE GRANITO NO PROFUNDOS. EN BOCA ES MUSCULOSO, CON BUENA ACIDEZ QUE EQUILIBRA Y ALARGA EL PALADAR Y DEJA RECUERDOS FLORALES. DELICADA, ELEGANTE Y QUE PROMETE UNA MUY BUENA EVOLUCIÓN EN BOTELLA, TEMPERATURA DE SERVICIO 12-14°C.

PRODUCCIÓN: 12.600 BOTELLAS 75CL, 250 MAGNUM, 15 DE 3L Y 15 DE 5L.