



La Multa

EL ESCOCÉS VOLANTE 

Variedad: Garnacha 100%
Añada: 2019
Enólogo: Norrel Robertson, MW
Clasificación: D.O. Calatayud

NOTAS DE CATA:

Color: Violáceo medio - oscuro

Aroma: Intenso aroma a frutas silvestres, con toques a frambuesa, cereza picota y ciruela negra. Notas especiadas y a cuero.

Paladar: Con cuerpo, taninos suaves y acidez equilibrada. Una entrada con notas delicadas a frambuesa y fruta negra con un largo y suave acabado en boca.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Uvas que proceden de viñedos en vaso con rendimientos bajos. Recogida manual con prensado y despallado. Fermentación a temperatura controlada a 28 grados centígrados durante 7 días, con bazuqueo y délestage y extracción suave del color y tanino seguido de una maceración corta. Prensado de las pieles con el mosto flor seguido de fermentación maloláctica. Estabilización en frío, filtración por tierras diatomeas seguida de filtración por membranas.

Viñedos en suelos calizos y arcillosos de las laderas del Valle del Ribota (DO Calatayud) con altitud de 700 a 900 metros sobre el nivel del mar. Suelos con buen drenaje, precipitaciones mínimas y marcadas oscilaciones térmicas diurnas y nocturnas resultan en unos vinos con un color excelente y aromas distintivos.

Unos viñedos viejos con bajos rendimientos (20 hl/ha) y en un microclima único nos aseguran una gran concentración frutal para un vino que representa la expresión moderna de la variedad Garnacha.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica: 15 % vol.

Azúcar residual: 1,9g/l

Acidez total: 6 g/l

pH: 3,56