



# VALDELABARGA

EL ESCOCÉS VOLANTE 

**Variedad:** Garnacha Tinta 85%, otras variedades 15% (Provechon, Macabeo)  
**Añada:** 2020  
**Embotellado:** 3.289 botellas en noviembre 2021  
**Enólogo:** Norrel Robertson MW  
**Parcela:** Venta del Bravo  
**Suelo:** Canto rodado y gravas

**Pueblo:** Torralba de la Ribota  
**Altitud:** 680 metres



## NOTA DE CATA

2020 es una añada muy elegante y fresco. De cuerpo mediano y con sabores intensos de cerezas que combinan con toques sutiles de nuez moscada y una cremosidad de las barricas Stockinger. El vino demuestra una madurez perfecta en boca con abundantes taninos finos. Un equilibrio perfecto entre complejidad y encanto. Muy fino, puro y preciso.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

2020 fue una añada precoz en cuanto al ciclo de crecimiento y fenología: brotación temprana, floración temprana, cuajada y envero tempranos. La primavera trajo consigo mucho más precipitación que lo normal. Un aspecto positivo y bonito de 2020 para nosotros fue la oportunidad de estar confinados en el viñedo y conocer de manera más intensa y detallada a nuestras parcelas. Esta ha sido una de las vendimias más tempranas en los últimos 20 años y los vinos se caracterizan por su energía y su expresión frutal.

Las uvas fueron recolectadas en cajas de 20kg y se almacenaron a una temperatura de 0° a 1° C con control de humedad. Fermentación conjunta en depósitos abiertos con 15% de racimos enteros a capas. Bazuqueo suave una o dos veces al día durante una larga y lenta fermentación tras el aumento de la temperatura de las uvas.

Posteriormente, se llevó a cabo una maceración larga y una fermentación maloláctica con sus pieles. Tras el prensado, el vino se dejó en 5 x 500l barricas Stockinger durante 12 meses y pasaron por una filtración mínima antes de embotellar.

El paraje de Valdelabarga se encuentra en una plana glacial compuesta de cantos rodados situada entre la Sierra de Armantes y la Virgen de la Sierra en el corazón del Sistema Ibérico en el término municipal de Torralba de Ribota. Según el folclórico local, la parcela cambió de manos para el precio de un toro, origen del nombre de la parcela, *Venta del Bravo*. La parcela fue plantada en 1941 según el registro vitícola pero la mezcla de Garnacha Fina (aprox. 85%) con una salpicada de Provechon (Bobal), Macabeo y otras variedades minoritarias, sugiere una fecha anterior, tal vez 40 años más temprano en la época justo después de que la filoxera devastó a Europa.

Valdelabarga es un paraje privilegiado con suelos bien drenados y con una capacidad de madurar y producir una mezcla de Garnacha con fruta madura y elegante.

## DATOS TÉCNICOS

**Alcohol:** 14,2%

**Azúcar residual:** 1,5g/l

**Acidez:** 6,1g/l

**pH:** 3,48