



# ES LO QUE HAY

EL ESCOCÉS VOLANTE 

**Variedad:** Garnacha Viñas Viejas 95%, otras variedades 5%

**Añada:** 2020

**Clasificación:** Vino Varietal de España

**Embotellado:** noviembre 2022

**Producción:** 6.280

**Enólogo:** Norrel Robertson MW

## NOTA DEL ENÓLOGO

La añada 2020 es la tercera en que utilizamos 100% de uva procedente de viñedos familiares en Villarroya de la Sierra y Cervera de la Cañada donde solo se emplean prácticas ecológicas. Este vino es una expresión honesta de las características de la variedad Garnacha de altitud: Es Lo Que Hay. En la añada 2020 se ha obtenido una cosecha de 3,8 toneladas por hectárea.

Las uvas se cosecharon unos días antes de lo normal y fueron conservados inmediatamente en frío entre 0 y 1°C y prensadas en un depósito abierto de cemento. Este año incluimos 20% de racimos enteros para conseguir complejidad y cuerpo y cosechamos unos días antes de lo habitual. Estabilización en frío durante unos 5 días hasta conseguir una fermentación espontánea. Remontado manual dos veces al día seguida de una larga maceración sobre sus pieles con fermentación maloláctica. Crianza sobre lías finas en huevos de flexitank y en cemento durante 13 meses antes de una ligera filtración con tierras diatomeas y posterior embotellado.

**VIÑEDOS** (año de plantación según los registros de viñedo)

**La Lomita Gorda:** Al adquirir este viñedo, la fecha que figuraba en el registro es de 1947. Por algún motivo, en Aragón no existe constancia de plantaciones anteriores a esa fecha. Esta parcela muestra todas las características de una plantación post-floxérica, principalmente con cepas de Garnacha Fina y algunas de Moristel, de Miguel de Arco y de Provechón (Bobal). La superficie es de 0.7 hectárea, en general de cantos rodados y a 750 metros de altitud. La viña está situada entre Cervera de la Cañada y Villalengua, con una orientación al noroeste. Se vendimió el 23 de septiembre 2020.

**Marzolin:** Plantación registrada en 1920, consta de 1,29 hectárea de viñas viejas con suelo muy pedregoso, con un 15% de Moristel sobre cantos rodados y una orientación al sureste. Compramos este viñedo en 2017 y le dedicamos nuestro trabajo para recuperarlo de un estado de casi abandono y llegar a conseguir una gran cosecha. Se vendimió el 25 de septiembre 2020.

**Los Narros:** De estas viñas es de donde normalmente obtenemos el vino para elaborar El Mondongo. Pero en la cosecha del 2020 utilizamos este viñedo para ES LO QUE HAY dado que las uvas eran menos balsámicas y de un estilo más serio, austero y de sabor más directo. El viñedo se plantó en 1964, con una superficie de 0,81 hectárea compuesta íntegramente de Garnacha Fina, con sueltos pedregosos sobre carbonato y glacia. Una orientación al suroeste, 880 metros de altitud y más del 35% de pendiente proporcionan más taninos y acidez al ensamblaje. Se vendimió el 30 de septiembre.

## DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica:** 14,3% vol.

**Azúcar residual:** 1g/l

**Acidez total:** 5,9g/l

**pH:** 3,45

