



EL CISMÁTICO

Variedad: Garnacha Tinta 100%

Añada: 2020

Clasificación: Vino Varietal de España

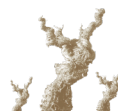
Embotellado: enero 2023

Producción: 3.733 botellas

Enólogo: Norrel Robertson MW

Rendimiento: 1,1 toneladas

EL ESCOCÉS VOLANTE



Decanter



NOTAS DE CATA

De color rubí intenso. Unos aromas todavía muy frescos, profundos y complejos en constante evolución, con matices desde carne asada, remolacha, fruta roja silvestre y pimienta hasta violeta triturada, minas de lápiz, cereza negra y un ligero toque a hierbas de montaña a medida que el vino se va abriendo. Consumo óptimo de esta añada durante muchos más años. El Cismático sólo sale al mercado cuando creemos que se han cumplido las condiciones óptimas hasta conseguir una Garnacha de viña vieja, con capacidad para envejecer con plenitud en la botella, adquiriendo con el tiempo todo su potencial de complejidad.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La añada 2020 es la primera en la que el vino proviene únicamente de nuestros viñedos de Armantes, de unas parcelas contiguas con cepas plantadas entre 1937 y 1942, a unos 800 metros sobre el nivel del mar. Los suelos de margas y piedra caliza aportan elementos más exóticos y etéreos a la Garnacha, dando un perfil definido y floral, con una acidez bien marcada y un pH bajo. Obtenemos un vino austero durante la fermentación y posterior crianza, pero con el tiempo el resultado es sumamente gratificante.

A pesar de su orientación al noroeste, vendimiamos estas dos parcelas al inicio de la cosecha. Las uvas se recogen en cajas de 20 kilos y se almacenan en frío, entre 0 y 1 grado, con control de humedad. Fermentación conjunta en un depósito abierto con un 20% de racimos enteros en una capa. Bazuqueo suave una o dos veces al día durante una fermentación larga, lenta y ligera después del aumento de temperatura de las uvas. Posteriormente, llevamos a cabo una larga maceración con una fermentación maloláctica con los hollejos. Tras el prensado, el vino se dejó sobre sus lías en barricas de roble francés de grano fino, de segundo uso y de 500 litros, durante 13 meses.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 14,3%

Azúcar residual: 0,5g/l

Acidez total: 6,7g/l

Acidez volátil: 0,5g/l

pH: 3,34