

GARNACHA 2022

“La expresión Atlántica de la Sonsierra en una variedad de zona cálida.
Complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, fresco, expresivo y
equilibrado”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Vinedos viejos propios, desde 1927, situados en el entorno de San Vicente de la Sonsierra. DO. Calificada Rioja.
viñedo	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
rendimiento	30 Hl./ Ha.
vendimia	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que están en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: 2 de octubre de 2022
variedades	Garnacha 100%. Variedad de ciclo vegetativo largo, de expresión muy Atlántica en la zona de la Sonsierra, que en los años de buena maduración aporta identidad, complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, fresco, expresivo y equilibrado.
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, 80% despalillado con incorporación posterior del 20% de fruta entera. 18 días de maceración de los hollejos. Remontados diarios, al principio enérgicos y disminuyendo la frecuencia en los últimos días. FERMENTACIÓN: con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (26°C). Fermentación maloláctica en barrica. ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés, 15% nueva y 85% barrica de un año.



**SIERRA
CANTABRIA**