

GARNACHA CENTENARIA



Plantada en 1919, nuestra finca de Garnacha centenaria se localiza cerca del pueblo de Gruissan, más exactamente en el pago “Penelos”, parte oriental de la actual isla de Saint Martin y frente a las salinas.

Sobre un suelo arcillocalcáreo constantemente sujeto al fuerte viento marítimo, crecen tumbadas estas cepas de Garnacha.

Con el paso del tiempo y las dificultades del sitio, cada planta se intentó adaptar.

La finca presenta una coplantación mayoritariamente de Garnacha Negra pero también encontramos algunas cepas de Garnacha Blanca o Cariñena, el conjunto (casi 0,4ha) se vendimia a mano ya que no es posible mecanizar.

La vinificación se hace con racimo entero en los huevos Flextank, en los cuales también hace la crianza que durará 4 a 6 meses.

Fermentamos con levaduras propias e intentamos limitar las intervenciones en este vino.

Nuestra Garnacha ofrece aromas singulares, a diferencia de otras garnachas pesadas y sobreconcentradas, todo sin perder su fuerza y con notas de torrefacción o chocolate.

Su delicada estructura, aérea, puede hacer pensar en un vino de viñedos más septentrionales.

PUNTOS CLAVE

Vendimia manual – levaduras indígenas - fermentación en uva entera de 12 días

Prensado suave a 1,6 bars

vinificación y crianza de 4 meses en huevos Flextank