

BLANEO GARNACHA 2021

Desde hace años venimos seleccionando diferentes viñedos de la variedad garnacha en distintas zonas de la DO Navarra. Tenemos cerca de 10 hectáreas en la zona de la Baja Montaña, controladas por nuestros técnicos desde la poda hasta la vendimia. Los viñedos tienen una edad de más de 80 años, divididos en 9 pequeñas parcelas en los términos municipales de Ayesa, Sada, Gallipienzo y Aibar, todos ellos en la zona de la Baja Montaña de Navarra.

El año 2021 fue muy frío, aunque la brotación fue temprana debido a que las temperaturas de febrero y marzo fueron más elevadas que la media, pero el resto del año, tanto en primavera como en verano, fueron inferiores, por lo que la maduración se ralentizó. La precipitación fue también inferior a la media, sobre todo durante los meses de invierno.

VARIEDAD

100% garnacha.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en el viñedo y en la mesa de selección a su entrada en la bodega.

La fermentación alcohólica sucede durante unos 12 días con trabajo diario de maceración muy suave pero prolongado hasta el descube. La fermentación maloláctica se hace en las mismas barricas de roble francés en las que seguirá una crianza de varios meses.

Las barricas se seleccionan entre las que ya tenemos con uno o dos años de uso, tanto de 225 como de 500 litros.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza de capa media y ribetes morados que denotan su juventud.

NARIZ: Aromas florales a lilas, frutales de cereza y naranja, limpio e intenso.

BOCA: Boca viva y golosa, equilibrado y largo, frutas limpias y final sedoso. Persistente.

Se trata de un vino expresivo que marca el origen de la variedad y de la zona fría de la que proviene. Es atractivo y de diferente personalidad.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Blanco con 7 meses de crianza en barrica.

Grado Alcohólico: 14 % vol.

Temperatura de Servicio: 8° C.

Guarda Potencial: 5 años.

