

LOS LOSARES

GARNACHA TINTORERA

Pie Franco



TIPO VINO Tinto Crianza

VARIEDAD UVA 100% Garnacha Tintorera

D.O. Almansa

Recomendamos servir a **16-18°C**

LA MÁXIMA EXPRESIÓN

de nuestra Garnacha Tintorera

VIÑEDO

Cultivado entre 900 - 1000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas pre-filoxéricas (pie franco) en vaso de secano de unos 80 años de edad. Agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de losas de piedra caliza natural. Escasa precipitación a lo largo del año.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas a mano a partir de mediados de octubre. Pre-maceración en frío durante 3 días en depósito para dotar al vino de más color, frescura y aromas. La fermentación alcohólica dura en torno a 10 días a una temperatura controlada de 28°C. Una vez finalizada esta, el vino permanece junto con los hollejos durante 5 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable realizando un suave bâtonnage de sus lías finas durante 3 meses para conferirle al vino más volumen y elegancia.

Finalizado este proceso, el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante 14 meses más en toneles de roble francés Allier de 300 litros de tostado medio-largo.

ENVEJECIMIENTO



TIPO BARRICA

Allier francés de grano fino de 300 litros de tostado medio largo.

PREMIOS

92 PTS – James Suckling 2024

92 PTS – Gilbert & Gaillard 2024

ORO – Sakura 2024

93 PTS – Wine Enthusiast 2024

89 PTS – Decanter 2023

91 PTS – James Suckling 2023

ORO – Sakura 2023

PLATA – Millésime BIO 2023

DOBLE ORO (93 PTS) – Gilbert & Gaillard 2023

ORO (93 PTS) – Beverage Tasting Institute 2023

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con tonos carmesí. Aromas a frutos negros maduros con toques a pasas y ciruelas, envueltos por sutiles y profundos toques a vainilla, canela, clavo y coco. Ligeros recuerdos a romero de monte bajo. De cuerpo alto en boca, con taninos potentes a la vez que elegantes altamente integrados con madera nueva. Retrogusto muy persistente, con largo paso por boca, con un final sedoso y profundo donde aparece la madera bien marcada y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela muy madura de la Garnacha Tintorera.

MARIDAJE



- Rissotos y arroces
- Asados, carnes curadas y rojas a la parrilla
- Quesos semicurados