

Peña El Gato NATURAL

Garnacha SIN SULFITOS AÑADIDOS 2014



Vino: Peña el Gato NATURAL. Garnacha Viñas Viejas

Denominación de origen, D.O.Ca.Rioja,: Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 100% Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedo singular de 70 años

Suelo: Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 10 meses.

En todo su proceso de elaboración y crianza este vino no ha recibido sulfuroso ni ningún otro aditivo

Crianza: 10 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la tercera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 kg por hectárea.

Cosecha 2014: Cosecha calificada como Buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo en la zona de Baños de Río Tobía ha sido una de las mejores cosechas de los últimos años para la variedad garnacha. Año de pluviometría escasa con un invierno seco y con lluvias importantes en Junio y Octubre.

Clima: De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

Producción: 660 botellas.

Analítica:

Alcohol: 15.5 % vol.

pH: 3,30

Acidez total: 5,30 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,60 g/l Ach

Sulfuroso total: 9 mg/l

Azúcares residuales: 2.0 g/l

Notas de cata: Destaca su color azulado de amplia intensidad. Su nariz frutal recuerda a fresas y frambuesas. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

Tel. +34 941 23 21 60
Cell. +34 639 21 60 11
Fax +34 941 23 21 60

Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.
Finca Fuentelacazuela
Camino de las Barreras s/n
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

www.juancarlosanacha.com
Email: juancarlosanacha@yahoo.es