

Viñedos Lo Abarca

Nº4. Garnacha 2020



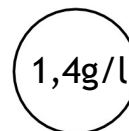
La Garnacha "Nº4" 2020 es un vino elegante con color rojo rubí brillante. Presenta matices minerales y taninos aterciopelados, acompañados de sabores de fruta negra muy madura y fruta azul fresca. Sutiles aromas florales que recuerdan a rosas y violetas se mezclan con notas herbáceas y matices terrosos, añadiendo complejidad. El vino, robusto y con cuerpo, se apoya en un toque de chocolate terroso. La acidez equilibra el vino, convirtiéndolo en una refinada expresión de la Garnacha del clima fresco de Lo Abarca.

VITICULTURA

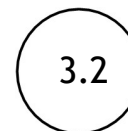
De nuestros viñedos "Tierras Blancas" plantados en 2011. Bajo rendimiento (25hl/ha). Cosecha manual y seleccionada la tercera semana de abril. Máxima media durante el día de 22°C y durante la noche mínimas de 8°C durante la maduración. Manejo sustentable del viñedo.



Alcohol



Azúcar
Residual



pH



Acidez

VINIFICACIÓN

El 5% de la uva con maceración carbónica. Fermentación tradicional con dos remontajes diarios.

Crianza de 4 años en barricas viejas de roble francés. No filtrado. Vinificación con baja intervención, no hay ajuste de acidez ni hay chaptalización. Solo jugo.

REVIEW

Alistair Cooper by Catad'Or 95pts
La Cav 93pts

★ ★ ★