

Vino de Parcela · Viña Alta



TEMPORE



A 580 metros de altitud, en la parcela **Viña Alta**, cultivamos nuestro viñedo más emblemático, el que atesora más historias y el que ha acogido a más generaciones de nuestra familia. Cepas con 75 años de intensa vida, de vientos fríos y veranos eternos que han ido esculpiendo, vendimia tras vendimia, la esencia de esta viña vieja.

La **Garnacha**, reina en esta tierra, adaptada a suelos pobres, terrenos pedregosos y calizos, a un clima extremo, a una tierra de sed y de sol.

Nuestras manos trabajan con mimo cada cepa, respetando los ciclos y los ecosistemas de la viña.

Recolección manual, selección de cada grano en la bodega, fermentación y crianza en barricas de roble francés, mínima intervención, buscando la expresión y la identidad del vino, su esencia, su alma.

Producción limitada y numerada: 1424 botellas

Lat: 41° 14' 6.80" N
Long: 0° 44' 38.15" W



Clica para ver el proceso de elaboración



Tras una primera selección manual, las uvas se depositan en barricas abiertas de roble francés de 400L. Se mezclan racimos enteros con uvas despalilladas, formando capas homogéneas hasta llenar la barrica. Aquí realizarán la fermentación alcohólica y en estas mismas barricas las uvas y el vino macerarán durante al menos 10 semanas con bazuqueos diarios, persiguiendo únicamente la esencia de nuestra Garnacha.

Tras el suave prensado manual siguiendo la forma tradicional, la crianza se realiza durante 14 meses en barricas de roble francés de 500L.

Este vino nació en nuestro corazón, por el cariño inmenso a esta parcela, a la viña y al territorio, como un homenaje a las personas que antes que nosotros han trabajado, sufrido y disfrutado esta viña.



TEMPORE

Respeto por la Tierra, Pasión por el Vino

Vino de Parcela · Viña Alta



FICHA DE CATA VINO DE PARCELA

Variedad	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Parcela Viña Alta plantada en 1948. 3,5 hectáreas. Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 580 m Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de este vino.
Vendimia	Manual en cajas de 8 Kg. Segunda quincena de septiembre
Añada	2018

Alcohol: 15% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 1.3 g/l

Elaboración Tras una primera selección manual, las uvas se depositan en barricas abiertas de roble francés de 400L. Se mezclan racimos enteros con uvas despalilladas, formando capas homogéneas hasta llenar la barrica. Aquí realizarán la fermentación alcohólica y en estas mismas barricas las uvas y el vino macerarán durante al menos 10 semanas con bazuqueos diarios, persiguiendo únicamente la esencia de nuestra Garnacha.
Tras el suave prensado manual siguiendo la forma tradicional, la crianza se realiza durante 14 meses en barricas de roble francés de 500L.

Nota de cata Brillante color cereza de capa media, como resultado de una suave y delicada extracción con los hollejos.
En nariz, ligeros matices a fruta madura y a endrinas. Sutil entrada en boca, con cuerpo intenso. Al inicio predominan las guindas rojas y las picotas, así como ligeras notas verdes que recuerdan a la hoja de la viña. Poco a poco va apareciendo la fruta confitada, hierbas como el espliego y especias como el clavo.
Un postgusto largo y agradable. Un vino para disfrutar y recordar.

Producción limitada y numerada: 1424 botellas



TEMPORE