

AMATRIA 2023

Garnacha 100%
13,5% Vol.
1.500 Botellas

VIÑEDOS

Viñedos viejos de garnacha ubicados en el pueblo de Ayegui de edades de 82, 85 y 92 años respectivamente desde su plantación. todos ellos están en suelos calcareos con mayor o menor proporción de cantos rodados a una altitud de unos 500 m.s.m. Los marcos de plantación de estos son de (1,50x1m). Posibilidad de encontrar variedades alternas en las viñas tales como Miguel de Arco, Tempranillo y alguna variedad blanca minoritaria.

ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada entre el 18 de septiembre y el 30 de septiembre de 2023, en cajas de 15 kg.

Despalillado total al ingreso en bodega.

Fermentación alcohólica en barricas francesas usadas de 500 L con sistema autovinificador. Se realizaron tres remontados diarios mediante rotación de la barrica.

Prensado manual en prensa vertical de madera, seguido de un trasiego a las mismas barricas para llevar a cabo la fermentación maloláctica y la crianza durante al menos 12 meses. Estabilización durante 5 meses en huevo Flextank de 1.125 L. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural.

Sin aditivos, excepto una dosis mínima de dióxido de azufre.

Fecha de embotellado: 28 de octubre de 2024.

NOTAS DE CATA

Presenta un color cereza picota con reflejos violáceos.

En nariz se muestra vibrante y expresivo, destacando aromas primarios de frutas negras como moras, grosellas y cerezas maduras, acompañadas de elegantes notas especiadas como clavo, pimienta negra y un toque de hierbas secas.

En boca, ofrece una acidez marcada y refrescante que equilibra a la perfección con taninos suaves y sedosos. El alcohol se percibe de manera integrada, aportando fluidez, armonía y una sensación elegante en el paladar.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g.

Tapón Natural Sunshine 49X24

Lacrado a mano

Cajas de cartón kraft 6x (300 x 242 x 174)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com