

DESPISTAO 2024

Garnacha Tinta 60%
Garnacha Roya 25%
Garnacha Blanca 15%
13,5% Vol.
3.500 Botellas

VIÑEDOS

La uva procede de dos parcelas singulares, una pequeña viña de 26 años en la localidad de Cirauqui, plantada en espaldera sobre suelos arcillo-calcáreos ricos en hierro y una viña de 42 años en vaso ubicada en Mañeru, compuesta mayoritariamente por garnacha tinta, con presencia puntual de garnacha blanca y garnacha roya. Esta última se asienta sobre suelos muy calcáreos y pobres en materia orgánica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg el 17 de septiembre de 2024. El 50% de la uva se encuba con racimo entero y se realiza un pisado tradicional. Fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable, utilizando únicamente levaduras autóctonas, con control de temperatura. El prensado se realiza en una prensa vertical de madera. La fermentación maloláctica también ocurre de forma natural en el mismo depósito de inox. Estabilizado y clarificado por frío, sin intervención química. No se utilizan aditivos, salvo una dosis mínima de sulfuroso. Embotellado: 15 de mayo de 2025.

NOTAS DE CATA

Color rojo frambuesa, brillante y limpio. Aromáticamente despliega una intensa expresión de fruta roja fresca: cereza, fresa y mora destacan en un perfil directo y jugoso. En boca es ágil y refrescante gracias a su marcada acidez, con taninos suaves y pulidos que le aportan equilibrio y una sensación de mayor longitud.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Leve 420gr.
Tapón Técnico Elicork B 44X24
Lacrado a mano
Cajas de cartón kraft 6x (301 x 245 x 164)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com