



## Pedro Garnica | Planas Altas Garnacha

### *Vendimia manual*

**Vino:** PLANAS ALTAS GARNACHA

**Denominación de origen:** D.O.Ca. Rioja, España

**Viñedo:** Viñedo Singular – FINCA PLANAS ALTAS

**Variedades:** 100% Garnacha

**Edad del Viñedo:** 48 años

**Terroir:** Viñedo plantado a una altura de 615 metros sobre el nivel del mar en la parte alta de las faldas del Monte Yerga. Suelos arcillocalcáreos de cantos rodados.

**Clima:** La Sierra de Yerga es un enclave singular dentro de Rioja. Su ubicación en el extremo oriental de la denominación le otorga gran influencia mediterránea. Su lejanía con respecto al río Ebro, más influenciado por los aires mediterráneos, y su elevada altitud hacen que la zona se vea muy influenciada por los vientos de cierzo que provienen de la Sierra de la Demanda, de marcado carácter atlántico. Esta combinación genera un ecosistema que permite a las uvas alcanzar maduraciones muy completas manteniendo elevada acidez, frescura y aromas frutales muy intensos.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se introduce en barricas rotativas de roble francés de 500 litros en la cuales realiza la fermentación alcohólica. Tras el descube y el prensado de los hollejos, el vino vuelve a ser introducido en las barricas para su crianza. Entre los meses de mayo y junio el vino realiza la fermentación maloláctica de forma natural en las propias barricas de crianza.

**Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés de 500 litros

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la primera semana del mes de octubre. De estos viñedos se obtienen 4.000 kg por hectárea

**Notas de cata:** Tras una breve oxigenación en la copa, expone sus aromas frutales entre los que destaca la fresa ácida. Color vivo y brillante, a pesar de su larga crianza. En boca se presenta contundente, estructurado y persistente.

**Producción:** 880 botellas

#### **Analítica:**

- Alcohol: 15,5 % vol.
- pH: 3,44
- Acidez total: 6,3 g/l TH<sub>2</sub>
- Acidez volátil: 0,60 g/l AcH
- Sulfuroso total: 25 mg/l
- Azúcares residuales: 2,5 g/l