



Pedro Garnica Tinto

Vendimia manual

Vino: PEDRO GARNICA MATURANA BLANCA

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

Viñedo: Finca Planas Altas de Yerga

Variedad: 70% Tempranillo, 15% Garnacha, 15% Graciano.

Edad del Viñedo: 48 años

Suelo: Viñedo plantado a una altura de entre 590 y 615 metros sobre el nivel del mar en la parte alta de las faldas del Monte Yerga, con suelos arcillo-calcáreos 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 despallado, 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: 11-13 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.200 kg por hectárea.

Notas de cata: Destacan notas de frutas maduras y aromas torrefactos como el chocolate, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta equilibrado, con un paladar estructurado y complejo y de larga persistencia.

Producción: 10.500 botellas.

Analítica:

- Alcohol: 14,5 % vol.
- pH: 3,46
- Acidez total: 6,8 g/l TH₂
- Acidez volátil: 0,48 g/l AcH
- Sulfuroso total: 55 mg/l
- Azúcares residuales: 1,2 g/l