



UBETA



# UBETA GARNACHA TINTA

**Tipo de vino:** Tinto

**Composición varietal:**

- **Garnacha Tinta** (95%)
- **Otras variedades autóctonas** (5%): Viura, Moristel, Bobal, Graciano, Desgranadera, Garnacha Roya, Garnacha Blanca

**Producción limitada:** 10.000 botellas

**Alcohol:** 14% vol

**pH:** 3,32

## Origen y Filosofía

Esta serie de vinos representa la elegancia natural en estado puro. No se limita a un solo viñedo ni a un estilo único, sino que refleja una visión ecléctica del vino y la convicción de que la diversidad enriquece las experiencias sensoriales. Un homenaje a la variedad, la autenticidad y la creatividad.

## Viticultura

- **Edad del viñedo:** Entre 40 y 60 años
- **Superficie:** 6 a 22 hectáreas
- **Rendimiento:** 1.900 kg/ha
- **Localización:** Barillas, Cintruénigo y Fitero
- **Suelos:** Aluviales y arcillosos
- **Cultivo:** Orgánico

## Vinificación y Crianza

- **Vendimia:** Manual
- **Levaduras:** Autóctonas
- **Fermentación:** En barricas, sobre lías, con levaduras propias de la uva
- **Extracción:** Bazuqueos manuales
- **Crianza:**
  - 10 meses en barricas de roble francés
  - 8 meses en depósitos de cemento



## Premios y reconocimientos

**88 puntos Guía Peñín 2024**