

## UBETA TINTO 2018



**VARIEDAD:** Garnacha 100%, procedente de nuestros propios viñedos alrededor de la bodega.

**VITICULTURA:** La uva proviene de 4H de viñedo, situadas en Barillas en laderas con orientación sureste. Proviene de una pequeña parcela ubicada en ladera de nuestra finca Ubeta, en la val del Mendianike. Se asienta sobre suelos aluviales, muy pedregosos, con cantos rodados, de calizas y margas. Se practica una viticultura orgánica alineada con nuestra filosofía de respeto hacia el medio ambiente. La vendimia tiene lugar de manera manual.

**AÑADA 2018:** La campaña del 2018 se define por su complicación, lo que ha supuesto una dificultad para nuestros profesionales el obtener unos buenos resultados. La brotación de la vid se retrasó en torno a diez días respecto al año anterior por el frío y la humedad. De hecho, los datos de la precipitación acumulada son más elevados que la media histórica. En el mes de julio, cambió la tendencia por su calidez, pero las labores en el campo tuvieron que realizarse con esmero para remitir los posibles ataques de enfermedades en la viña. La vendimia se iniciaba en las postrimerías de agosto, una semana más tarde de lo habitual.

**ELABORACIÓN:** Fermentación espontánea con levaduras indígenas en depósitos de cemento lo que favorece la extracción suave en fermentación y maceración, donde realizó la fermentación maloláctica espontánea en enero. Envejecido 12 meses en bodega de roble francés. Tras estancia en bodega pasó de nuevo a depósito de cemento, donde sedimentó y se estabilizó de forma natural durante 8 meses, por lo que no ha sido clarificado. Se basa el concepto de mínima intervención en la viña y bodega y en la preservación de la pureza en todas las etapas de la viticultura y de la elaboración del vino.

### NOTAS DE CATA:

**VISTA:** Color cereza picota con intensidad medio-alta.

**AROMA:** Gran expresión e intensidad de frutas rojas como la grosella roja, la frambuesa y la cereza, con matices tostados y un gran fondo balsámico. Aparecen también ligeras notas de nuez moscada e incluso de chocolate con una intensidad moderada.

**BOCA:** Un vino potente y amplio en boca, fresco a la vez que con gran concentración de sabor y un excelente equilibrio final. Final persistente de fruta madura. Vino perfecto para disfrutar ahora.

**MARIDAJE:** Acompañante perfecto para unos espagueti boloñesa, carne roja a la plancha, cualquier verdura con salsa consistente o una tabla de quesos semi-curados/curados.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 10.000 botellas de 750 ml.