

**Variedades:**

Cariñena 70%, Cariñena 15% y Syrah 15%

Suelos:

Arena/granítico- Gresa (elegancia):
Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon,
conducidos en sistema de lira con el fin
de aumentar la superficie y exposición
foliar, obtener máxima función fotosintética
y, por lo tanto, una maduración completa de
la uva.

Pizarra (mineralidad): Cariñenas viejas
con producciones máximas de 1kg/cepa.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica
bajo los principios de la biodinámica,
a través de un riguroso trabajo manual
a el viñedo y enfocando el nuestros
esfuerzos a la recuperación de variedades
autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Recolección manual en cajas de 10 Kg,
realizando una primera selección en la
viña y una segunda, grano a grano en
la bodega.

Premaceración en frío (4°C),
vinificación en tinto, maceración larga y
fermentación combinada en tinas de
Inox y foudres de roble francés, con la
temperatura controlada de 26°C.
Prensando a muy baja presión.
Crianza de 14 meses en barricas bordelesas
de roble francés, combinando grano fino y
extrafino para obtener más complejidad.

Grado alcohólico: 14,5%

PH: 3,5

Acidez total: 5.5 g/l

Azúcares residuales: <0,4 g/l

Embotellado: 01/07/2021

Producción:

9,780 botellas (750ml)

245 magnums (1500 ml)

**Nota de cata**

La nariz del tinto Gresa 2019 es una sinfonía
de hierbas aromáticas, que recuerda a un
Chartreuse de Tarragona, perfumado, vistoso
y un poco embriagador *gourmand* y muy
atractivo.

Robert Parker