

Garnacha

2018

Variedades de uva: Garnacha 100%

Año de plantación: 1917

Patrón: Rupestris de lot

Altitud aproximada: 542 metros

Grado Alcohólico: 15°

Producción: 732 botellas

TERRENO

Finca San Prudencio. Arcillo ferroso con poca profundidad de suelo y mucha lastra de arenisca abriga del Norte por cordillera de piedras e higueras. Por sus 98 años de edad hacen que las cepas tengan mucha altura y sus brazos sean ya débiles por todas las heridas sufridas en su larga vida.

RECOLECCIÓN

Manual en cajas de 12 kilos.

ELABORACIÓN

Despalillado en bodega y fermentación en depósito de acero inoxidable. Maloláctica en acero inox y posterior crianza en madera usada de roble francés durante 9 meses.

NOTAS DE CATA

Flores rojas, grosellas negras, notas balsámicas: muy espectacular la nariz. Boca fresca, con una exuberante presencia frutal.

CUPANI

Travesía la Concepción, 28, 26338, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja, España

(+34) 687 82 97 31 - info@cupani.es

www.cupani.es



Garnacha

2018

Variety: Garnacha 100%

Planting year: 1.917. The vines are 103 years old and have reached an exceptional height of 160cm.

Root: Rupestris du lot

Altitude: 542 meters

Alcohol: 15°

Surface: 0.215 Ha

Training: Bush vines

Planting frame: 1,60 x 1,60 m

Bottle: 19th Sept 2019

Production: 732 bottles, 800 kg. 3.700 kg/Ha (Garnacha authorized yield is 6.500 kg/Ha)

PLOT

Finca San Prudencio. A thin iron-clay topsoil layer over sandstone o East orientation, however the usual single orientation doesn't apply due to the ancient "marco real" plantation frame (square sides). East elevated plot with a slight slant caused by a sandstone bed. Protected from the north by a stone hill and fig trees. East orrientation, however the usual single orientation doesn't apply due to the ancient "marco real" plantation frame (square sides)

HARVEST

Hand-picked in 12 kg cases.

WINEMAKING

Destemmed, both alcoholic and malolactic fermentations take place in 1,000 l. stainless steel vats. The wine is then aged in used French-oak barrels for only 9 months in order to preserve the delicate notes and exceptional character.

TASTING NOTES

Intense and vibrant red fruit -raspberries, red currant combined with a bright zesty acidity. To finish it off, the spectacular floral nose floats above it all.

CUPANI

Travesía la Concepción, 28, 26338, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja, España

(+34) 687 82 97 31 - info@cupani.es

www.cupani.es

