

LA GARNACHA

DE MUSTIGUILLO

2015



GRANDES
PAGOS
DE ESPAÑA

*"Nuestra Garnacha de Altiplano es una superviviente.
Elaboración escogida, sólo en años especiales."
Toni Sarrión.*


MUSTIGUILLO
BODEGA Y VIÑEDOS

· PRODUCCIÓN LIMITADA ·

LA GARNACHA

DE MUSTIGUILLO

VITICULTURA SOSTENIBLE

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
2015

REG. EMB. N.º
005302/IV

TONI SARRIÓN
VITICULTOR

BOTELLA N.º
0637



VIÑEDOS

Viñedos situados en la Finca El Terrerazo.
Altitud 800 mts snm.
Suelo calizo de origen dolomítico, con textura franco arenosa.

VITICULTURA

Tradicional con formación en vaso y secano con labranzas.
Cubierta vegetal alterna.



Cultivo y vino ecológico.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2015

Muy buena.
Invierno frío y lluvioso, primavera suave con verano caluroso y seco.
Vendimias frescas y con algunas precipitaciones.
Racimos muy sanos.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kgrs.
Se vendimio en dos pasadas, el 11 y 17 de septiembre.
Rendimiento medio de 2,1 kgrs por cepa/ 2.200 cepas/ha.

VARIEDAD

Garnacha 100%.

CRianza

10 meses en barricas de 225 lts. de roble francés.

ELABORACIÓN

Maceración en frío sobre cajas de vendimia.
Doble mesa de selección de racimos y bayas, despalillado y estrujado leve.
Fermentación en tinas de roble de 80hl con un 20% de su propio raspón, aportado manualmente en finas capas en el encubado, durante 10 días, trabajado únicamente con "pigeages". Maceración post-fermentativa de 8 días más.
Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor.

EMBOTELLADO

Septiembre del 2016. Sin tratamientos de estabilización.

ANALÍTICA

Alc./Vol	14%	Acidez Total	5,10
Ph	3,6	Azúcar residual	< 1,5 grs/l
SO ₂ t	0.060g/l		

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos cinco años.

PUEDES DISFRUTARLO CON:

Sus matices florales y su delicadeza van muy bien con el cordero, la caza menor o los arroces de montaña.
Su acidez equilibrada realza los guisos suaves (patatas a la importancia, garbanzos con espinacas) e incluso pescados grasos.