

LA CUEVA DE LA MONA 2022

Garnacha 100%

14,5% Vol.

623 Botellas

VIÑEDOS

Viñedo centenario de Garnacha ubicado en el municipio de Ayegui, plantado sobre un diapiro que aporta un suelo calcáreo con alto contenido en yeso. Marcos de plantación escalonados de 1 m x 1 m x 1 m. Portainjerto Rupestris du Lot. Vendimia manual en cajas de 15 kg el 18 de septiembre de 2022. Despalillado completo de las uvas al llegar a la bodega.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en barrica autovinificadora, utilizando el método de Vinificación Integrale, en barricas usadas de roble francés de 500 L. Se realizan tres remontados diarios girando la barrica. Prensado manual en prensa vertical de madera y posterior trasiego a barrica de roble francés de 225 L, donde se realiza la fermentación maloláctica y una posterior crianza de 18 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, salvo una dosis mínima de azufre.

Fecha de embotellado: 14 de febrero de 2024.

NOTAS DE CATA

Color rubí profundo con matices violáceos.

En nariz se perciben notas frutales delicadas acompañadas de sutiles aromas florales.

En boca es elegante, con taninos sedosos que, junto con una buena acidez y grado alcohólico, le confieren longitud y persistencia.

Vino apto para consumo inmediato, pero con un gran potencial de guarda.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g.

Tapón Natural Sunshine 49X24

Lacrado a mano

Cajas de madera x3 (291x320x103)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com