

EL TEMBLÓN 2023

Garnacha 100%

14,5% Vol.

1.300 Botellas

VIÑEDOS

Viñedo ubicado en un suelo calcareo en la localidad de Bargota, a 600 m.s.m. en concreto se trata de un viñedo en vaso plantado en 1962 con la garnacha tinta como variedad principal además de algo de Viura y Miguel de Arco.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó el 28 de septiembre. Como todas nuestras vendimias se realizó de forma manual en cajas de 15 kg. Uva despalillada en su totalidad y fermentada en barricas de roble francés de tonelería Baron mediante el sistema de Vinification Intégrale®. Una vez finaliza la fermentación se prensa el vino en una prensa manual de madera de husillo. se mezcla el vino de prensa con el vino flor ya que la presión de prensado es muy leve. una vez el vino está en barrica este realiza la maloláctica en las mismas barricas de forma espontánea y permanece posteriormente el periodo de 11 meses en ella hasta la próxima vendimia. Embotellado: 28 de agosto de 2024.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con reflejos violáceos.

En nariz destaca una intensa presencia de fruta roja madura, armoniosamente integrada con sutiles matices especiados como la pimienta negra y un toque de cedro. En boca es jugoso, con taninos suaves y redondeados, donde la fruta vuelve a ser protagonista, equilibrada por una acidez fresca y bien integrada.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g

Tapón Natural Sunshine 49X24

Lacrado a mano

Cajas de cartón kraft 6x (300 x 242 x 174)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com

EL TEMBLÓN 2023

Garnacha 100%

14.5% Vol.

1,300 Bottles

VINEYARDS

Vineyard located on calcareous soil in the village of Bargota, at 600 meters above sea level. Specifically, it is a bush-trained vineyard planted in 1962, with Garnacha Tinta as the main variety, along with small amounts of Viura and Miguel de Arco.

WINEMAKING

The harvest took place on September 28. As with all our harvests, it was carried out manually in 15 kg crates. The grapes were fully destemmed and fermented in French oak barrels from the cooperage Baron using the Vinification Intégrale® system. Once fermentation was complete, the wine was pressed in a manual wooden screw press. The press wine was blended with the free-run wine, as the pressing pressure was very gentle. Once back in barrel, spontaneous malolactic fermentation occurred in the same barrels, where the wine then remained for 11 months until the next harvest.

Bottled: August 28, 2024.

TASTING NOTES

Cherry-red color with violet highlights.

On the nose, there is an intense presence of ripe red fruit, harmoniously integrated with subtle spicy nuances such as black pepper and a hint of cedar. On the palate, it is juicy, with soft, rounded tannins. The fruit once again takes center stage, balanced by fresh, well-integrated acidity.

PRESENTATION

Burgundy Châteaux bottle 635 g

Natural Sunshine Cork 49x24

Hand-sealed

Kraft cardboard cases of 6 bottles (300 x 242 x 174)



Amatria