

VITICULTORES DE LAPUEBLA

Galáctico

FICHA DE CATA

DATOS COMERCIALES

Nombre

Galáctico

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

700 botellas

Grado

14,5% vol.

Variedad

100% Garnacha tinta

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedo situado en Alesón en el paraje “Alto del San Antón”, a unos 700 metros de altitud.

Edad

Viñas plantadas en 1920

Suelo

Suelos arcillo-ferroso.

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 5 de octubre de 2022, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

Despalillado 80% y 20% con racimo entero, fermentación espontánea en cubo de plástico con bazuqueos todos los días, y posterior fermentación maloláctica y crianza en bocoy usado de 500 L.

Envejecimiento

Crianza de 11 meses en bocoyos de roble francés de 500 L y 6 meses en botella para un mayor afinamiento.

Embotellado

Septiembre de 2023.

CATA

Fase visual

Color rojo rubí profundo y brillante, con reflejos violáceos en los bordes.

Fase olfativa

Destacan los aromas florales como el azahar y de frutas rojas maduras, como la fresa y la cereza, junto con notas de especias suaves como cardamomo y un toque de canela.

Fase gustativa

En boca, es potente y estructurado, con taninos maduros y bien integrados. La acidez es refrescante añade vitalidad al conjunto. El final es largo y persistente.

Temperatura de servicio

16-18°C



VITICULTORES DE LAPUEBLA

Vinos elaborados con un AURA única