

L'Estel 2020

Ecológico

D.O. TERRA ALTA



PREMIOS



NOTA DE CATA

-  De color intenso y vivo, con un núcleo granate y un ribete rubí brillante.
-  Aromas a frutos negros y especias con un toque de mineralidad pedregosa.
-  En boca el vino tiene mucho cuerpo, con deliciosa fruta madura y taninos suaves. Las notas frutales y tostadas enriquecen la estructura y la complejidad natural de las viñas viejas. Una sensación plena y redonda.

VARIEDADES

Garnacha 60%,
Cariñena 26% y Syrah 14%



VIÑEDOS

Las uvas provienen de diferentes parcelas familiares, todas cultivadas de manera ecológica. Viñas viejas de entre 30 y 60 años con rendimientos muy bajos para aportar concentración y mineralidad al vino.

TIPO DE SUELO

Panal (suelos de arena fina y limos de color blanquecino de origen desértico hace 60 millones de años), y otros suelos arcillosos con contenido calizo.

CLIMATOLOGÍA

-  Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.
-  Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.
-  Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



ELABORACIÓN



Todas las uvas se cosechan a mano en cajas de 20 kg respetando los tiempos de cosecha según la variedad y el terruño. Antes de entrar en bodega se enfrían las uvas a 4°C durante 24 horas. Tras el despalillado de la uva (dejando un 25% de uva entera) ésta se encuba en distintos depósitos de diferentes materiales (inox, hormigón y madera) donde se realiza la maceración y se inicia la fermentación de forma espontánea con levaduras indígenas. Después, parte del vino (Garnacha) va a un fudre de roble austriaco de 5.000 litros donde hará una crianza de 15 meses, mientras el resto completa la FML y crianza durante 24 meses en barricas de roble francés y austriacos de 500 y 600 L.

MARIDAJE



Vino perfecto para barbacoas y carnes a la brasa de todo tipo.



15% Vol.



14 - 16°C

¿Sabías que...?

L'Estel (la cometa) hace honor a los dos vientos que soplan en la Terra Alta, el Cierzo y el Garbí, vitales para nuestra viticultura.

