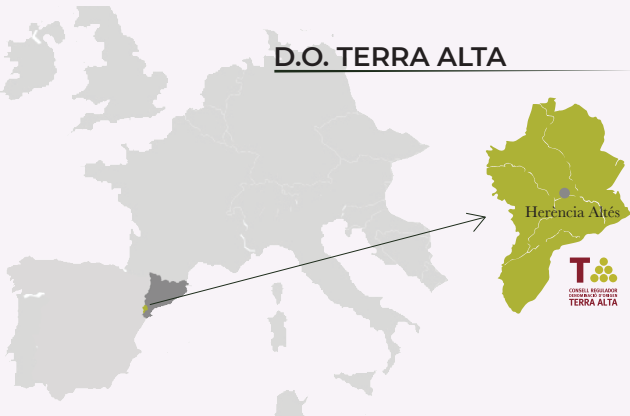


La Pilosa 2021

Ecológico

D.O. TERRA ALTA



NOTA DE CATA

La Garnacha Peluda parece tímida al principio, pero va despertando su cara más salvaje tal como se va abriendo.



Color granatado brillante, de capa media.




En nariz da notas de frambuesa y especias, combinadas con un punto herbáceo.



En boca, a pesar de tener una entrada muy fresca y ligera, deja un carácter picante con una explosión de granos de pimienta negra y clavo al final. Paladar refinado y elegante, con un largo postgusto.

VARIETADES

Garnacha Peluda 100% 

Mutación natural e inteligente de la Garnacha para adaptarse al clima caluroso y seco de la Terra Alta y conservar así el agua durante más tiempo a través de la transpiración por los poros del reverso de la pampa (vellosidad). Uvas con menos color y más acidez.

VIÑEDOS

Las uvas provienen de diferentes parcelas, todas cultivadas de manera ecológica. Viñas viejas de entre 25 y 45 años.

TIPO DE SUELO

Suelos calcáreos de textura areno-arcillosa.

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.



PREMIOS



ELABORACIÓN



Vendimia manual en cajas de 200Kg. Antes de entrar en bodega la uva se enfría a 4°C durante unas 24 horas seguido de una selección de las mejores uvas. Encubado en depósitos de hormigón con un 50% de uva entera donde tendrá lugar la fermentación alcohólica (de forma espontánea con levaduras autóctonas) y la maloláctica, procesos que acompañamos con suaves pigeages diarios. Después el vino se prensa y traslada a un fudre de roble austriaco de 50 HL para realizar una crianza de 8 meses. Estabilización y filtrado muy suaves.

MARIDAJE



Cordero al horno con costra de mostaza.

14% Vol.



12 - 14°C



¿Sabías que...?

La mujer que ilustra la etiqueta simboliza la fuerza y el carácter del vino siendo ella ácida, fresca, picante y salvaje, transgresora y rebelde. Un vino que acaricia el paladar, de entrada fugaz y permanencia dulce. Inquieta y sublime es La Pilosa!

