

Las Pizarras

CARÁCTER NO ES UNA COINCIDENCIA

Calatayud, una pequeña denominación de origen en el corazón de Aragón, España. Un valle escondido y cuna de la uva garnacha tinta. Un valle donde las condiciones de trabajo son difíciles para los agricultores. Suelos ásperos de pizarra, viñas viejas en vaso plantadas en laderas empinadas de hasta 1.100 metros, veranos calurosos e inviernos fríos donde las precipitaciones son escasas y siempre sopla el viento. Además, tienen que lidiar con un paisaje fragmentado de pequeñas parcelas y rara vez tienen un sucesor para sus años de duro trabajo. Es duro y desafiante, y sin embargo... Comprenden el valor de su suelo y sus uvas, cada parcela aporta un carácter distinto a la uva en comparación con su vecina. Las Pizarras es nuestra gama que muestra la diversidad de la región. Cada vino de la colección expresa su carácter único, pero todos nacen de la tierra, la naturaleza y el toque humano adecuado.

LAS LOMAS

La parcela Las Lomas se encuentra en los extremos de la localidad de Maluenda, hogar de nuestra bodega. Situada a 741 metros sobre el nivel del mar, Las Lomas es una pequeña parcela de 2,56 hectáreas que destaca sobre sus vecinas por su orientación y altitud. Con cepas en vaso de 40 años de edad de la variedad Garnacha, era una elección lógica para un vino de viñedo único.

Fecha de Vendimia: Final de Octubre

Clasificación: Calatayud DO

Variedades: 100% Garnacha

Vinificación: Pre-fermentación en frío en cajas de 25kg a 6 grados durante 5 días. Fermentación durante siete días a 28°C seguida de una maceración post fermentativa de 25 días.

Crianza: 6 meses en barricas de 225 litros

NOTAS DE CATA

Color púrpura rojo brillante. Floral, frutos rojos maduros, minerales y especiado. Gran volumen de boca, buena concentración, final rico y elegante.

La sugerencia de maridaje del sumiller Antoine Lehebel: cazuela de zanahorias, calabacines, berenjenas, tomates, brevemente asados a la parrilla y luego desglasados con un rico vermut, y cocidos a fuego ligero en nata y concentrado de setas.

Mejor servido en una copa de Riedel Performance Syrah Glass



CALATAYUD
altitud: 536m

MALUENDA
altitud 581m

ALARBA
altitud: 844 m

ACERED
altitud: 835 m

Las Pizarras

CHARACTER IS NO COINCIDENCE

Calatayud, a small appellation in the heart of Aragón, Spain. A hidden valley and home to the red garnacha grape. A valley where the working conditions are difficult for the farmers. Rough slate soils, old bush vines planted on steep slopes up to 1.100m, hot summers and cold winters where rainfall is scarce and the wind is always blowing. Furthermore, they have to deal with a fragmented landscape of small parcels and rarely have a successor for their years of hard labour. It's tough and challenging, and yet... They understand the value of their soil and grapes, each plot providing a distinct character to the grape compared to its neighbour. Las Pizarras (the slate soils) is our range showcasing the diversity of the region. Named after the town or plot the grapes originate from, each wine in the collection expresses its unique character, but all are born out of soil, nature and the right human touch.

LAS LOMAS

The Las Lomas parcel is located at the extremities of the town of Maluenda, the home of our winery. Situated at 741m above sea level, Las Lomas is a small plot of 2.56 hectares that stands out from its neighbours in terms of orientation and altitude. With 40-year-old bush vines of the Garnacha grape, it was a logical choice for a single vineyard wine.

Harvest: End of October

Clasification: Calatayud DO

Grape varieties: 100% Garnacha

Vinification: Cold pre-fermentation in 25kg crates at 6 degrees for 5 days. Fermentation for seven days at 28°C followed by a post-fermentation maceration of 25 days.

Ageing: 6 months in 225 litres barrels

TASTING NOTES

Bright purple-red colour. Floral, ripe red fruits, mineral and spicy. Great volume on the palate, good concentration, rich and elegant finish.

The pairing suggestion of Antoine Lehebel

Casserole of carrots, courgettes, aubergines, tomatoes, briefly grilled then deglazed with a rich vermouth, and cooked over light fire in cream and concentrated mushroom.

Best Served in a Riedel performance Syrah glass

