

## Pretium Garnacha 2018



### *Variedades de uva*

100% Garnacha.

### *Viticultura*

De mi viñedo singular plantado en 1.901, “La Hontanilla”, cultivado por mí, con mucho mimo, con **agricultura ecológica y biodinámica**, consigo sacar de él lo mejor.

Es una parcela, en un cerro, un altozano de suelo muy pobre, orientada al sur y con gran influencia de los vientos del Norte, que hacen que la uva esté en muy buenas condiciones de sanidad, y soporte maduraciones muy lentas y muy largas.

En la vendimia, se recorre la viña y se coge sólo la variedad tipo Garnacha. Son producciones muy pequeñas.

Esta **Garnacha Centenaria**, es un vino que no existirá todas las añadas, puesto que la climatología influye mucho en su floración.

### *Elaboración*

Su vendimia es a primeros de noviembre. Su fermentación alcohólica es en tinaja de barro. Permanece en maceración con sus pieles un mes, se prensa, y se deja su fracción noble hasta el verano del año siguiente, que es cuando hace la fermentación maloláctica de manera natural.

Se le trasiega cuando termina, y se baja al calado, a continuar su **crianza en tinaja de barro**, dónde permanece a 12°C sin cambios entre el invierno y el verano, de manera natural.

El vino no se clarifica ni se filtra, sólo el paso del tiempo hace que tenga su aspecto limpio y brillante.

Es una **producción muy limitada**, de apenas 270 botellas.

### *Notas de cata*

PRETIUM GARNACHA 2018 presenta a copa parada, un aspecto de juventud, por sus **colores aframbuesados** se ve que es de zona fría, y tiene un aspecto tan cremoso y goloso en copa.

Presenta una nariz muy afrutada y golosa como es característico de la garnacha. Presenta una nariz muy elegante e intensa.

Recuerdan sus aromas a golosinas. En boca, es redondo, carnoso y con una persistencia muy larga. Deja un **paladar envolvente, sedoso**.

Es un vino que tiene larga vida en botella, e irá evolucionando y ganando complejidad.

### *Armonización y modo de servicio*

Es un vino que debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima de 17-19°C.

Armoniza con quesos, foie, ensaladas, legumbres, guisos, carnes blancas y rojas, ideal para acompañar un postre y el café.

