

FICHA TÉCNICA GRAN RESALTE 2015

Vino exclusivo, no elaborado todas las añadas, que muestra la esencia de nuestro Terroir.

VIÑEDO

En las añadas excelentes en las que se elabora Gran Resalte, se selecciona el mejor viñedo para esa añada en particular. Normalmente, viñas viejas de más de 60 años, con bayas pequeñas, bajísimas producciones, gran concentración e increíbles virtudes.

ELABORACIÓN

Las parcelas son vendimias en su momento óptimo de madurez, tras un estricto control analítico y de cata en campo, en ese momento la uva expresa sus mejores cualidades. Vendimia manual en cajas de 15 kilos, que es seleccionada a la entrada de bodega dejando solo los racimos que presentan una sanidad y madurez excelente. Tras el despallado la uva no se estrujó, realizándose una elaboración artesanal en bodega abierta con varios pisados al comienzo y sumergiendo el sombrero con las manos durante el resto de la elaboración con la misión de extraer solo el tanino más fino y graso. La maceración total esta en torno a los 20 días.

CRIANZA

24 meses de envejecimiento entre bodega y fudre, ambos 100% roble francés.

AÑADA

Tras un invierno frío y cuyas precipitaciones estuvieron por debajo de la media, siguió una primavera especialmente seca en la que aparecieron las lluvias justo en la época de floración. La entrada del verano continuó sin lluvias y con buenas temperaturas esto permitió a la planta avanzar en su desarrollo a buen ritmo a lo largo del verano y durante el invierno con muy buena sanidad. En septiembre, unas inusuales altas temperaturas aceleraron la madurez, debido a esto pusimos la máxima atención en la evolución de las parcelas y en su estrés hídrico, con un exhaustivo control analítico de cada una de ellas para no perder equilibrio y la expresión de frescura en las uvas. Finalmente, la vendimia comenzó el 25 de septiembre.

<u>ANALITICA</u>	<u>ALCOHOL</u>	<u>ACIDEZ TOTAL</u>	<u>pH</u>	<u>IPT</u>	<u>COLOR</u>
	14,5 %	5.25 gr/l	3.65	77	15



RECONOCIMIENTOS
93 pts James Suckling

TECHNICAL SHEET GRAN RESALTE 2015

Exclusive wine only produced on excellent vintages, which is a showcase of our Terroir.

VINEYARD

Single vineyard. The best vineyard for that specific vintage in which we decide to produce Gran Resalte is chosen. Usually, vines older than 60 years old, with small berries, low yields, deep concentration and outstanding characteristics.

WINEMAKING

Plots are harvested at the optimum moment, after a strict analytical and tasting control on-site, in the moment when grapes express their best qualities. Manual harvest, using boxes of 15 kgs and bunch selection once they arrive at the winery. Grapes are crushed just with our own hands and the wine is fermented in open barrels with manual *batonages*. Only the finest and fatty tannins are extracted. Total maceration time is around 20 days.

AGEING

24 months both in barrels and fudre, both 100% French oak.

VINTAGE

Cold winter with rainfall below the average followed by a dry spring with rains at the blooming time. The summer was dry and hot which allowed vines grow with a good health. In September, unusual high temperatures accelerated the ripeness. Due to this situation, we focused our attention on the evolution of the vineyards and their hydric stress, with a complete analytics control of every plot in order to preserve the balance and freshness of the grapes. Finally, the harvest started on September 25th.

ANALYSIS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOR
	14,5 %	5,25 gr/l	3,65	77	15



AWARDS
93 pts James Suckling