

FICHA TÉCNICA GRAN RESALTE 2021

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 despalillado la uva no se estrujó, realizándose una elaboración artesanal en barrica 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 barrica y fudre, ambos 100% roble francés.

AÑADA

El ciclo tuvo un otoño seco, con temperaturas no muy bajas para los inviernos típicos de nuestro clima, por fin en enero llegó una fuerte nevada (borrasca Filomena) y algo de lluvia que aportó una buena cantidad de agua a los suelos. Una primavera cálida y algo seca adelantó la brotación y tuvimos un crecimiento no especialmente lento de la masa foliar y aunque en abril llegaron las lluvias no tuvimos problemas con el mildiu. El resto del ciclo se caracterizó por temperaturas frescas y por debajo de la media, lo que condujo a la vid a no pasar estrés hídrico y que la madurez de los polifenoles se hiciera a un ritmo pausado y de forma extraordinaria. La vendimia comenzó en Fuentenebro con el Albillo y terminamos en Tubilla del Lago con los viñedos viejos de más altitud. Para nosotros la 2021 es una añada realmente brillante, los vinos muestran frescura, fluidez y precisión, con una armonía y elegancia espectacular.



<u>ANALITICA</u>	<u>ALCOHOL</u>	<u>ACIDEZ TOTAL</u>	<u>pH</u>	<u>IPT</u>	<u>COLOR</u>
	14,2%	4,5 g/l	3,8	79	12

TECHNICAL SHEET GRAN RESALTE 2021

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

Dry autumn, with moderated temperatures. Finally, a heavy snowfall took place during January (storm Filomena) and that snow resulted in great water reserves in soils. Spring was warm and lightly dry, so vines sprouted earlier. During April, rainfalls did not cause any mildew diseases. Later on that year, we had fresh temperatures, lower than the average, so vines did not have too high hydric stress and polyphenols ripe at the right pace. Harvest started in Fuentenebro with Albillo Mayor grapes and finished in Tubilla del Lago with some ancient vineyards at high altitudes. From our perspective, 2021 is a brilliant vintage, with fresh, light and precise wines, with a harmonious and spectacular elegance.

<u>ANALYSIS</u>	<u>ALCOHOL</u>	<u>TOTAL ACIDITY</u>	<u>pH</u>	<u>IPT</u>	<u>COLOR</u>
	14,2%	4,5 g/l	3,8	79	12