



FICHA TÉCNICA GRAN RESALTE 2022

Un vino de producción muy limitada que muestra la esencia de nuestro gran terroir.

VIÑEDO

Cada año se seleccionan las mejores parcelas de los viñedos más viejos, producciones extremadamente pequeñas de enormes virtudes.

ELABORACION

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 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 14 días.

CRIANZA

24 meses de envejecimiento entre barrica y fudre, 100 % Francés.

AÑADA

Invierno no muy frio y seco que acumuló la falta de agua de la añada anterior. Solo unas algunas lluvias en primavera hicieron acto de presencia antes de que el ciclo comenzara con un buen adelanto debido a la subida intensa de las temperaturas. Tuvimos una primavera con varias olas de calor lo que hizo que en algunas parcelas la flor no cuajara en abundancia, hasta ese momento los viñedos toleraron con resiliencia la sequía. Mas tarde el verano fue igualmente seco e intenso, lo que provocó un importante adelanto de la fecha de vendimia, la cual dio comienzo el 15 de Septiembre. De nuevo nuestra apuesta por viñedos en vaso y un buen manejo del área foliar nos ayudó a buscar un equilibrio dentro de una añada de grandes desafíos.

ANALITICA	ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	pH	IPT	COLOR
	14.5 %	5.0 gr/l	3.75	68	12

RECONOCIMIENTOS

92 pts James Suckling

92pts Parker

93 pts Peñin

TECHNICAL SHEET GRAN RESALTE 2022

A very limited production wine that shows the essence of our great terroir.

VINEYARD

The best plots from our oldest vineyards are selected each year. Extremely small productions with enormous virtues.

PRODUCTION

Plots are harvested at their optimum moment of maturity, after a strict analytical control and tasting in the field, at the moment when grapes express their best qualities. Manual harvest in boxes of 15 kilos, sorted when it arrives at the winery, leaving only the bunches that show excellent health and maturity. After de-stemming, the grapes are not crushed, conducting an artisan production in open barrels with several treadings at the beginning and dipping the hat with the hands during the rest of the process, with the aim of extracting only the finest and fatty tannins. The total maceration takes around 20 days.

AGING

24 months of aging both in barrel and in foudre, 100 % french oak.

VINTAGE

A not very cold and quite dry winter accumulated the lack of water from the previous year. Only a few rains in spring made an appearance before the cycle began with a good advancement, due to the intense rise in temperatures. Spring had several heatwaves, which caused the flowers in some plots to not set abundantly. Up to that point, the vineyards resiliently tolerated the drought. Later, the summer was equally dry and intense, leading to a significant advancement of the harvest date, which began on September 15th. Once

again, our commitment to head-pruned vineyards and careful management of the canopy helped us seek balance within a vintage full of challenges.

ANALYTICS	ALCOHOL	TOTAL ACIDITY	pH	IPT	COLOUR
	14 %	5.0 gr/l	3.75	68	12

AWARDS

92 pts James Suckling

92pts Parker

93 pts Peñin