



PG _ LOALTO Parcela el Guindal

En el paraje de Casa Lo Alto los inviernos suelen ser lluviosos, con bajas temperaturas, siempre fríos. La primavera, con tiempo nublado, templado y algo seco a partir de los primeros días de abril trae consigo que la vid cambie el ciclo y evolucione de lo térreo a lo aéreo. La Floración acontece a finales de mayo y, dependiendo de la bondad del cielo y del agua que nos haya traído, podremos imaginar la cantidad y calidad de la cosecha.

A partir de mayo se instala el cielo azul y brillante, sin variación, hasta la cosecha. Vendrán julio y agosto con las altas temperaturas de su sol implacable, a las que suceden las amenazadoras tormentas de final del verano.

Es el momento en que nuestras vides demuestran una asombrosa capacidad de adaptación al medio gracias a su habilidad para encontrar agua en capas muy profundas. Es el milagro de la vid en el clima mediterráneo lo que imprime su carácter en las uvas conseguidas.

El paraje del Guindal tiene orientación sureste entre las colinas de Casa lo Alto. Los suelos arcillosos que lo caracterizan, con un alto porcentaje de cal y textura arenosa, marcan una mineralidad, estructura y elegancia en la fruta que solo pueden darse en este lugar. El viñedo, plantado hace más de 40 años, se cosecha a mano cuyas uvas se elaboran utilizando fermentación espontánea natural con diferentes porcentajes de racimos enteros. Luego se realiza una crianza suave y discreta en fudres y depósitos de cemento.

Este cuidado y atención eleva a LOALTO Parcela El Guindal a una expresión fina, compleja y fluida. Las profundidades oscuras de la copa se tornan en ligereza de aroma y sabor. Diferentes sensaciones de bayas silvestres, frutas negras y monte bajo conforman un ramillete de fruta y especias en el paladar. Las notas de romero, tomillo, pino y aceituna negra se superponen a la de fruta crujiente. Este vino emana seriedad en su alma, vestido con la distinción que cubre el entorno de Casa lo Alto.

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos, primero en depósitos de cemento y después envejece 8 meses en fudres de roble francés. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración, por lo que la aparición de sedimentos es algo natural en su proceso de envejecimiento y no debe entenderse como síntoma de alteración. De esta cosecha hemos elaborado 2.485 botellas borgoñonas de 750 ml.

Sírvase a 14 - 18° c