



FG _ LOALTO Garnacha

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.

Las uvas provienen de las parcelas de Garnacha de Finca Casa lo Alto en el pueblo de Venta del Moro, en un terreno de suelo arcilloso calcáreo, poco profundo y pobre en materia orgánica.

La cosecha es manual y, en bodega se encuban diferentes porcentajes de racimos enteros macerados en uvas ligeramente estrujadas. Acabada la fermentación se transfiere a un tanque de cemento durante diez meses.

LOALTO Garnacha tiene aromas de frutas rojas, granada e hibisco, hinojo y morá que se subrayan con los acentos sabrosos de la garriga. Los taninos de grano fino dan forma al paladar, equilibrado, a la vez jugoso y apetitoso. Es el vino en su forma más básica y más bella, Casa lo Alto en estado puro.

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos. 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 5.000 botellas borgoñonas de 750 ml.

Sírvase a 14 - 18° c