

VÍCTOR AUSEJO GARNACHA TINTA

2023



VIÑEDO: parcela 'Los Pepones' (plantada en 1950) y cuatro microparcels, situadas en Sojuela (Rioja Alta), en las zonas más altas del monte Moncalvillo, (700 - 800 m.) Suelos franco arenosos con arcillas.

Labores de viticultura sostenible, mínimamente invasiva. Abono orgánico, no se utilizan herbicidas, mínimo laboreo del suelo.

VARIEDAD: 100% Garnacha Tinta

ELABORACIÓN: Vendimia manual en cajas de 15 kgs la última semana de septiembre. Posterior selección manual de los racimos en la bodega. Maceración en frío durante 3 días y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 12 días con dos bazuqueos diarios.

Fermentación maloláctica y crianza durante 12 meses en roble francés (1 fudre de 600 l, 1 barrica de 500 l. y 1 barrica de 225 l.)

1.974 botellas numeradas.
14,5% vol.

Ph: 3.5 - Acidez total: 5.8 g/l
Azúcares reductores: 1.5 g/l