

Ficha Técnica



VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kg. hasta los depósitos de fermentación de roble francés de 40 hl., realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para extraer los precursores aromáticos y color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de forma manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 l. Durante los 5 primeros meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 8 meses más a una temperatura de 16°C hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota, profundo, de capa alta y ribete violeta. Nariz elegante, que gana en intensidad a medida que se oxigena. Destacan los aromas de fruta roja madura o especias como la pimienta negra, con notas al fondo de tostados propios de su paso durante 13 meses por barricas de roble francés. En boca es un vino con volumen, redondo, con unos taninos suaves propios de una maduración correcta. Destaca su equilibrio de alcohol acidez, lo que hace que sea un vino de gran densidad muy fácil de beber. Su final, largo y persistente, es debido a la intensidad con la que reaparecen los aromas de fruta y tostados al paso por boca.

Nombre: Grillo

Variedades: 44% Syrah
35% Cabernet Sauvignon
14% Garnacha
7% Merlot

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Syrah	Grillo	400 m.	calcáreo y yesos
	Altero	405 m.	calcáreo
	Comín	415 m.	aluvial y gravas
Cabernet Sauvignon	Grillo Soas	400 m. 462 m.	calcáreo y yesos arcillas
Garnacha	La Loma	310 m.	limo-arcilloso
Merlot	Grillo	400 m.	calcáreo y yesos

Denominación de Origen: Somontano.

Fecha vendimia: del 15 de septiembre al 7 de octubre.

Rendimiento: 1,2 kg. por cepa.

Producción: 59 barricas de 225 litros.

Fermentación:

5 días de criomaceración a 10°C.

8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima.

Postmaceración de 30 días hasta prensado.

Crianza:

Fermentación maloláctica en barrica.

13 meses en barricas de roble francés de grano fino y medio.

Alcohol: 15%

Acidez total: 5,25

pH: 3,50

Clarificación: por gravedad.