

## 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. Despalillado y 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, foudres de roble francés de 40 hl. realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para favorecer la extracción de compuestos aromáticos y de 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 primeros 5 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 temperatura de 16°C hasta su embotellado.

### NOTA DE CATA

Vino intenso rojo cereza con capa alta. En nariz con intensos aromas de frutas rojas maduras y expresivas, apuntes balsámicos sobre un inferior de madera muy integrada de roble francés. En boca resulta un vino con estructura muy expresiva con taninos aterciopelados y personalidad. Con un final largo y persistente. Los aromas balsámicos se destacan y las frutas rojas maduras también. Equilibrado y goloso.

**Nombre:** HOP HOP (tinto)

**Variedades:** 50% Garnacha  
50% Syrah

**Viñedos:**

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Syrah	Altero	405 m.	calcáreo
Garnacha	La Loma	310 m.	limo-arcilloso

**Denominación de Origen:** Somontano.

**Fecha vendimia:** del 11 de septiembre al 15 de octubre.

**Rendimiento:** 1,2 kg. por cepa.

**Producción:** 29 barricas de 225 litros.

**Fermentación:**

5 días de criomaceración prefermentativa.

8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima. Maceración postfermentativa de 30 días hasta prensado.

**Crianza:**

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros.

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

**Alcohol:** 14,5%

**Acidez total:** 5,66

**pH:** 3,55

**Clarificación:** por gravedad.