

LOS CABOS DE URBEZO

GARNACHA 2021

REGIÓN: Aragón.

TIPO DE VINO: Tinto joven ecológico.

PARAJE: URBEZO

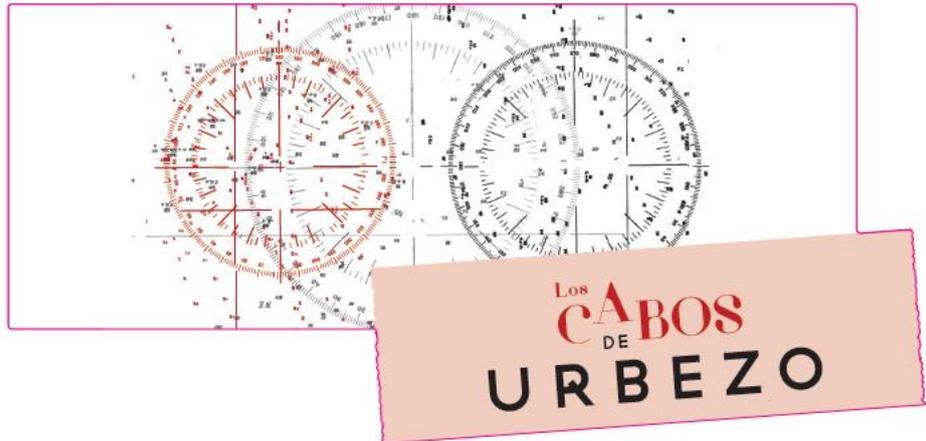
VARIEDAD: 100% Garnacha. Secano.

PLANTACIÓN: Marco real, 2.20 x 2.20 m

PRODUCCIÓN: 2.8 kg/cepa.

PODA: de invierno en vaso. En verde, mayo 2021.

EDAD: 47-73 años



SUELO: Suelo muy pedregoso

con cantos rodados de tamaño

medio que cubren la mitad de la finca, subsuelo arcilloso de gran profundidad.

Secano y baja pluviometría apoyada con riego por goteo.



PLUVIOMETRÍA: 405 l/m² año

VENDIMIA MANUAL: *Sol de la mañana*. Del 16 al 20 de septiembre de 2021.

ELABORACIÓN: Maceración en frío y fermentación alcohólica

controlando la temperatura y los remontados durante 10 días en depósitos de acero inoxidable.

Descube y seguidamente actividad maloláctica.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % Vol.

EMBOTELLADO: mayo 2022.

CATA: Color rojo picota intenso. Aromas primarios de frutos rojos maduros mezclados con notas balsámicas. Redondo, con cuerpo, lleno de sensaciones táctiles y gustativas. Muy equilibrado, tiene buena acidez y taninos de calidad que dejan un buen retrogusto.

GASTRONOMÍA: Pimientos del piquillo rellenos de bogavante. Solomillo de ciervo con alforfón y mermelada de tomate. Lasaña de morcilla y setas silvestres. Caza, cordero asado y queso de oveja.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 – 18 °C.

PREMIOS:

Los Cabos de Urbezo 2020: 89 Puntos Peñín.

Los Cabos de Urbezo 2019: 88 Puntos Robert Parker Wine Advocate

Los Cabos de Urbezo 2017: Medalla de Plata en Mundus Vini Biofach. 90 Puntos Peñín.

Urbezo Garnacha 2016: Medalla De Oro Mundus Vini Biofach. 86 Puntos Revista Wine Enthusiast. 88 Puntos Peñín. 91 Puntos Revista "Sobremesa".

Urbezo Garnacha 2015: 90 Puntos Peñín. Medalla de Plata en Grenaches Du Monde.

Urbezo Garnacha 2014: 90 Puntos Peñín. Medalla de Plata Catavinum World Wine & Spirits Competition 2016.

Urbezo Garnacha 2013: Medalla de Plata Mundus Vini 2014.

Urbezo Garnacha 2012: Medalla de Plata Mundus Vini 2013, Medalla de Plata Berliner Wein Trophy 2013