

Las Pizarras

FABLA 2020

Dixit nuestro enólogo Rubén Magallanes: "Sin duda: para mí, no hay lugar donde la Garnacha sea más reconocible que aquí en la región de Calatayud. Pero ... eso es porque he estado trabajando en esta zona durante veinte años".

Los terruños de fama mundial siempre tienen algo único, algo diferente, Calatayud es el ejemplo perfecto. Espectacular tipicidad y carácter de los vinos de Garnacha con cuerpo, producidos en suelos de pizarra a gran altitud.

Las Pizarras está dedicada a su tierra natal y el escaparate perfecto de la DO Calatayud.



MEDALLAS

90 Puntos Penin

LA HISTORIA

FABLA # 506 es uno de los vinos originales producidos por primera vez en 1999 en la bodega, mezclando Garnacha y Syrah. Los viñedos ubicados en las zonas más altas al sureste de Calatayud están asentados principalmente sobre pizarras y cuarcitas depositadas en un terreno de arenisca formado en el Período Terciario por la actividad de los glaciares. Estos suelos, compuestos principalmente por piedras y gravas, son pobres en nutrientes, tienen mucho drenaje: son muy específicos para las garnachas plantadas en vaso.

INFORMACION TECNICA

Fecha de Vendimia: Final de Septiembre, principio Octubre

Clasificación: Calatayud DO

Varietades: 90% Garnacha - 10% Syrah

Vinificación: incubación y fermentación directa durante 15 días a no más de 28° para conservar toda la fruta fresca de la Garnacha

Crianza: El 30% de la Garnacha tiene una crianza de 3 meses en barrica.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota. Garnacha típica con aromas de fruta roja madura, ciruelas, higos y algo de pimienta negra y mineralidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-17°C

MARIDAJE: Ternera, Pasta, Cordero, Caza (venado), Aves

ANALISIS

Alcohol: 13,40 % vol

pH: 3,64

Acidez Total: 5,02 g/l

Azúcar Residual : 4,1 g/l

SO2 Libre: 85m g/l



RAICES IBERICAS