LONGAZ

GARNACHA 2017

Dominio de Longaz en una bodega familiar perteneciente a la Denominación de Origen Protegida de Cariñena a tan solo 30 minutos de Zaragoza, en Aragón. La bodega está rodeada por 70 hectáreas de viñedo en propiedad, fundamentalmente de garnacha, cabernet sauvignon, merlot y syrah. El edificio está construido en estilo aragonés, con ladrillo caravista rústico y grandes aleros. Nuestro objetivo es construir vinos únicos con personalidad propia uniendo tradición con las más avanzadas tecnologías.

LONGUS

DOP: CARIÑENA (ARAGÓN)

PAÍS: ESPAÑA

EL VINO

Garnacha 100%
3 meses en barricas

EL VIÑEDO

Las viñas se encuentran repartidas por diferentes términos de la D.O.P. Cariñena, a una altitud media de 600 metros. El suelo está formado por guijarros de depósitos aluviales y de cascajo. Son suelos pedregosos, que dan producciones reducidas, racimos con uvas más pequeñas y concentradas y de mayor intensidad aromática.

VENDIMIA

La determinación del momento óptimo de la vendimia se lleva a cabo a través de controles periódicos de madurez de cada parcela.
La vendimia de la uva se realiza de forma mecánica durante la noche, cuando las temperaturas son más suaves, se reduce su oxidación y se consigue así, mantener intacto todo su potencial organoléptico. El resultado de esta vendimia a baja temperatura, son vinos más complejos y afrutados.

ELABORACIÓN

Elaborado con uva de la variedad Garnacha. La uva despalillada se encuba en depósitos de acero inoxidable donde se somete a una maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. La fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras autóctonas a temperatura controlada. Al terminar la fermentación, se descuba y se prensa con una prensa vertical hidráulica de cubillo de madera. Posteriormente realiza la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota. Aroma intenso a frutas rojas maduras del bosque con notas de frambuesa, moras y grosella. En boca es fresco, amplio, carnoso, equilibrado y con cuerpo. Postgusto de largo recorrido, muy persistente.