

# SECASTILLA

*Viñedos Viejos de Altura*

GARNACHA



## VENDIMIA

El año agrícola 2017 puede definirse como irregular, con una pluviometría dentro de la media del Somontano. Sin embargo, las lluvias tuvieron lugar fuera del periodo vegetativo de la vid, hubo heladas considerables durante la primavera y se dieron temperaturas elevadas durante todo el estío. La vendimia comenzó el 16 de agosto con la Chardonnay, a la que siguieron las demás variedades gradualmente para terminar el 2 de octubre con la Garnacha de Secastilla tras 47 días de vendimia. Pese a que la cantidad de uva fue bastante inferior respecto a otros años, el estado sanitario de la misma fue muy bueno, destacando la ausencia de enfermedades fúngicas. En términos generales, los vinos de la añada 2017 son estructurados, sabrosos y con una interesante concentración de aromas.

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los pagos del valle de Secastilla están situados en el extremo noreste del Somontano y reúnen un especial microclima. En laderas pedregosas situadas por encima de los 700 metros sobre el nivel del mar, hemos recuperado viñedos muy antiguos de Garnacha, variedad tradicional del valle de Secastilla. La altitud relativa y su especial orientación hacen que sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos con mucha pedregosidad.

## ELABORACIÓN

Las viñas viejas de Garnacha de Secastilla formadas en vaso tradicional fueron vendimiadas el 2 de octubre, momento en el que la maduración de la uva alcanzó su máximo equilibrio. La vendimia se llevó a cabo manualmente en cajas de 10 kg y realizamos un despalillado y encubado en la propia viña, donde comenzó la maceración prefermentativa, que se prolongó tres días. La fermentación alcohólica en bodega fue lenta, a una temperatura inferior a 20°C. Nada más descubar el depósito, comenzó la fermentación maloláctica de forma espontánea. Tras diez días, el vino se trasegó a barricas nuevas de roble francés, donde permaneció diez meses. Después de un largo reposo en bodega, el embotellado tuvo lugar el 6 de marzo de 2019.

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Secastilla nos ofrece la más pura expresión de la Garnacha septentrional y la viticultura de montaña, así como la finura propia del arraigo que estas cepas tienen al terruño en las que fueron plantadas en la década de los 40. Por otro lado, la incidencia de las condiciones climáticas del año se transmite en este vino dotándolo de una alta concentración de aromas y sabor, que sin perder la tipicidad de la Garnacha, lo hacen muy expresivo. Los toques delicados del roble seleccionado lo convierten en complejo, elegante y hedónico. Un vino que invita a "imaginar" la tierra de donde procede.

## SERVICIO

Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con asados, guisos, carnes rojas y caza.

### Reconocimientos añada anterior:

- 92 puntos en "Decanter World Wine Awards 2021".
- 95 puntos en Guía de Vinos Gourmets 2021.
- Medalla de Oro en "Grenaches du Monde 2020".
- Medalla de Oro en los Premios Cinve 2020.
- 93 puntos en Guía Peñín 2021.

Añada: 2017.

Denominación de Origen: Somontano.

Viñedos: Guardia Miranda y Botiguero.

Variedades: Garnacha de cepas viejas.

Fecha de vendimia: 2 de octubre.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 15% vol.

Ph: 3,58.

Acidez total: 4,88 g/l (tartárico).

Azúcar residual: 3,55 g/l.

CONTIENE SULFITOS

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino