

GARABITAS PREMIUM

2009

TIPO DE VINO

Vendimia seleccionada.

VIÑEDO:

Viñedos propios y controlados situados en Toro (Zamora), en los pagos de Garabitas y La Portilla. Edad entre 50 y 100 años.

Variedad: Tinta de Toro (100 %), plantada en pie directo y autóctona.

Tipo de poda: Poda corta en vaso.

Producción media por hectárea: 3.000 kg.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kg. con rigurosa selección de racimos.

AÑADA:

Tras un otoño e invierno muy lluviosos se presentó una primavera de temperaturas suaves con ligeras precipitaciones, sin tener que destacar heladas de consideración. El verano fue caluroso y seco, aunque las reservas hídricas del invierno permitieron al viñedo desarrollarse correctamente y alcanzar el pleno envero hacia el 10 de agosto. Durante este mes continuaron las temperaturas elevadas, lo que llevó a la madurez óptima del fruto unos diez días antes de lo habitual.

La vendimia comenzó a mediados de septiembre en medio de un ambiente seco y de suaves temperaturas, unas condiciones climáticas óptimas para una perfecta vendimia.

ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa durante 3 días, 10 días de fermentación con remontados diarios y control de temperatura a 28° C. Elaboración tradicional con levaduras indígenas, 100 % despallado. Maceración con hollejos durante otros 15 días con remontados suaves.

ESTANCIA EN BARRICA:

Fermentación maloláctica en barrica bordelesa nueva de roble francés. 18 meses en esas mismas barricas con trasiegos cada 4 meses. Embotellado sin filtrar ni clarificar en septiembre de 2012.

CATA:

La fase visual presenta una capa muy cerrada marcada por un notable color rubí con reflejos granate.

En fase olfativa es un vino complejo y elegante. A copa quieta se aprecian notas especiadas de pimienta y nuez moscada ensambladas con un fondo de frutos negros. Al airear la copa el vino se abre potenciando los aromas frutales de la Tinta de Toro acompañados de toques de cedro y cuero.

En boca es amplio, denso y glicérico. Tras una entrada muy sucrosa el paso en boca es suave, con unos taninos maduros y elegantes que estructuran un vino con gran volumen y un final asombrosamente largo. Una combinación de frutas maduras y aromas terciarios sostenidos por una acidez que sorprende y que augura una larga vida a este vino.

ANALÍTICA:

Grado alcohólico: 14,5°

pH: 3,76

Ac. Total: 4,93 g/l. en tartárico

ENÓLOGO RESPONSABLE

Juan Velasco