

## GARABITAS

2011

### TIPO DE VINO

Tinto Roble.

### VIÑEDO:

Viñedos propios y controlados situados en Toro (Zamora), en los pagos de Garabitas y La Portilla. Edad entre 30 y 80 años.

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

Tipo de poda: Poda corta en vaso.

Producción media por hectárea: 3.500 kg.

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

### AÑADA:

Un inicio de invierno frío y lluvioso sirvió para que las vides dispusieran de recursos hídricos aunque en enero tornó a unas temperaturas más suaves y un ambiente seco. La primavera, con temperaturas suaves, provocó el adelanto de la floración en unos 15 días y el seco y caluroso verano adelantó el envero hasta finales de julio. Alguna tormenta dispersa en agosto sirvió para ralentizar el proceso madurativo, aunque en septiembre continuó el ambiente seco.

La vendimia dió comienzo a finales de septiembre con una correcta madurez de la uva, tanto fisiológica como fenólica.

### ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa. 8 días de fermentación con remontados diarios y control de temperatura a 26° C. Elaboración tradicional con levaduras indígenas, 100 % despalillado. Maceración con hollejos durante otros 15 días con remontados suaves.

### ESTANCIA EN BARRICA:

6 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés y 6 meses en barrica seminueva (50% americano, 50% francés). Embotellado sin clarificar en abril de 2013.

### CATA:

En fase visual presenta una capa media-alta, un brillante color cereza picota con reflejos violáceos.

En nariz se aprecia una paleta de aromas de frutos rojos, lacteos y vainilla, que según se airea el vino en la copa se ensamblan con las notas balsámicas y torrefactos de la barrica.

En boca es un vino potente y concentrado. Tras un ataque vivo y frutal la boca se llena de aromas de cereza y frutas del bosque combinados con sutiles notas balsámicas. Una correcta acidez y una gran estructura tánica sostienen un cuerpo frutal vestido con notas de regaliz, pan tostado y torrefactos.

### ENÓLOGO RESPONSABLE:

Juan Velasco.

