

LUG 2013 Tinto Garnacha Viña Extrema

Tipo: Tinto con ocho meses de barrica

Añada: 2013

Marca: Lug Garnacha

Variedades: 100% Garnacha

Contenido: 75 cl.

Nuestra historia:

LUG es el dios celtibero que simboliza la luz, el todo.

El uno de Agosto se celebra la Lughnasad.

LUG, en su unión con la tierra, fructifica las cosechas y celebramos rituales de amor, compromiso y agradecimiento a la madre tierra.

El vino:

LUG está elaborado a partir de la variedad garnacha, con viñas antiguas de secano situadas en las faldas de la sierra Vicort a 700 metros de altitud, perfectamente adaptadas al suelo cascajoso y arcilloso, pobre en nutrientes, y a las condiciones climatológicas extremas de la zona, calurosas en el día y frías en la noche.

Elaboración:

La vendimia se realiza a mano desde mediados de Octubre. Las uvas son despalilladas, estrujadas, y tras una maceración prefermentativa de 7 días y fermentadas 10 días, a una temperatura máxima de 26°C, el mosto es prensado. Una vez finalizada la maceración, postfermentativa (20 días), el vino pasa a la fermentación maloláctica, en barricas nuevas y de 1 año de roble francés y americano de tostado medio, donde permanece aproximadamente ocho meses. El vino se deja clarificar naturalmente y se embotella con una ligera filtración.

Notas de cata:

Color rojo granate de capa media. En nariz es muy elegante y expresivo, sobresaliendo frutas negras concentradas (ciruelas, moras,...), junto con recuerdos a monte (tomillo, romero, hinojo, tierra mojada,..). Gran estructura tánica pero a la vez sedoso.

