



TABLA ANALÍTICA

Alcohol Vol: 13.5%

pH: 3.49

Azúcar residual: 2.5g/L

Acidez total: 6.7g/L ácido tartárico

Clos de Lôm – Garnacha 2018 – 75 cl. Garnacha 100%

D.O. VALENCIA

VIÑEDOS Y TERROIR

Lugar: Fontanars dels Alforins – Valencia – España.

Altitud: 640 metros.

Clima: Continental con influencias del Mediterráneo

Tipo de suelos: arcilloso-calcáreos

Edad del viñedo: 40 años

Sistema de cultivo: viñas en secano y en vaso.

CULTIVO

Las uvas con las que elaboramos este vino provienen de viñedos antiguos, cultivados con métodos tradicionales de manera equilibrada, cuidadosa y sostenible. Algunos de nuestros mejores terruños se sitúan en laderas de las colinas bien expuestas en formas de terraza, esta situación tiene un doble efecto: garantiza una buena insolación y asegurar un drenaje natural del terreno. Los suelos de los viñedos son pobres en sustancias orgánicas lo que nos aporta un valor añadido para la elaboración de vinos de calidad en la finca.

ELABORACIÓN

Cada variedad es vendimiada por separado a mano en la propia finca. Después de rigurosas pruebas, el equipo técnico de la bodega determina la madurez fenólica óptima de las uvas y dan comienzo a la cosecha. En esta vendimia, la Garnacha fue recogida en la segunda semana de septiembre.

Una vez que las uvas han llegado a la bodega, temprano en la mañana, se procesan con la última tecnología, para retrasar el proceso de fermentación.

Despalillamos, estrujamos, y encubamos en depósitos de inoxidable. Enfriamos la vendimia a 10-12° y maceramos en frío durante un mínimo de 5-6 días con sistema de remontados de gas comprimido, lo que nos permite no perder aromas. Controlamos la temperatura de fermentación a 26° C. Descubamos pasando por Decanter para macrooxigenar y limpiar la lía en exceso. El final de fermentación lo hacemos en pequeños depósitos de acero inoxidable a 22°C.

Micro oxigenamos los vinos tintos para conseguir la estabilización de la materia colorante y provocamos la fermentación maloláctica en depósitos con nuestra selección de cultivos de bacterias lácticas.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonalidades púrpuras. En la nariz tiene una alta intensidad, es complejo, con recuerdos a frutas negras; grosellas, frambuesa, mermelada de arándanos y notas de balsámicos. Es intenso y con mucha estructura en boca. De paso sedoso, con taninos maduros, aterciopelado y con una buena acidez que resalta el final de boca haciendo un duradero y amplio en matices.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

SÍRVASE A 16-18°C

Clos de Lôm Garnacha combina a la perfección con el cordero, carne de caza, paella mixta, guisos, quesos semicurados y delicioso chocolate negro.

