

Descripción

Hugo 2014 nace de la voluntad de hacer un homenaje a los mejores viñedos viejos de Garnacha Tinta que hemos visto nunca y que tenemos el honor y la responsabilidad de cultivar.

Variedades: 100% Garnacha Tinta.

Vendimia: Manual en cajas de 16kg en Octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada y maceración de la uva durante 30 días, ayudando la extracción de taninos con "pigeages" suaves.

Crianza: envejecimiento de las dos variedades por separado en barricas de roble francés durante 12 meses y casi dos años de crianza en botella.

Climatología del 2014: El inicio de la vendimia empezó con unas condiciones óptimas de calidad y cantidad. No obstante, debido a la elevada pluviometría de los meses de septiembre y octubre, tuvimos que vendimiar rápidamente para evitar enfermedades en el viñedo.

Viticultura

Uva de extraordinaria calidad procedente de un viñedo de garnacha tinta de más de 60 años ubicada en Capçanes, municipio situado al sur de la comarca del Priorato. El terreno es arcillo-calcáreo y las cepas tienen una conducción en vaso.

Analítica

Acidez Volátil: 0,60 g/L

Grado alcohólico: 14,50 % vol.

Acidez Total: 5,0 g/L


pH: 3,42

Sulfuroso Total: 87 mg/L

Nota de Cata

Color púrpura negra con ribete rojizo y lágrimas bien formadas. Destacan los aromas de frutos rojos sobre un fondo de notas tostadas y especiadas. En boca presenta una estructura elegante, ligera y una acidez harmónica con un final persistente y agradable.



 *Formato*

750 mL



Caja de Madera

3 bot.