



FINCA ALLENDE S.L.

GAMINDE 2015-FICHAS TECNICAS

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100 %

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA GAMINDE Plantada en 1942, plantación de alta densidad con orientación Este, y una altitud de 495 metros. Con poda en vaso. Suelos arcilloso con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado orgánico y laboreo con tracción animal, sin utilización de herbicidas. Vendimia manual, selección de racimos a la entrada a bodega y posterior selección óptica de bayas.

VINIFICACION:

Encube de bayas enteras en Tina de Roble Francés . Maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 14 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 20 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica.

CRIANZA:

Dieciséis meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada seis meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botellas Borgoña pesada, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm. Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Invierno seco y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de Abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en Abril y Mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso, la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de Mayo. Enero primera semana de Agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. El uno de Septiembre se produce una enorme tormenta de lluvia. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis; Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo muy corto. La vendimia comienza el 22 de Septiembre y finaliza el 14 de Octubre. Antocianos muy marcados y de gran calidad; aromas frutales excepcionales. Taninos muy marcados y de gran calidad.

CATA

Rojo intenso con matices púrpura, poderoso. En Nariz, recuerdos de monte bajo y balsámicos, frutos rojos y compota unidos a matices de tinta china. Gran armonía en boca, taninos largos y equilibrados, paso de boca intenso y voluminoso, final de boca largo y profundo. Vino de guarda.

