

THE WALKING RED 2021

SENSACIONES

Una de las cosas más divertidas del mundo del vino artesanal son los retos, las trastadas, explorar nuevos caminos; el otro motivo que me vuelve loco es la amistad, compartir, sentir y disfrutar.

Una de las más grandes personas de este universo es Mariano Fisac, con el que tengo la enorme fortuna de transitar por los senderos de la amistad.

Soñaba con buscarle la vuelta a la garnacha tintorera, elaborando solo con el mosto flor, fermentando en barrica, buscando el nervio afilado del granito alimentando la savia de una planta a la que le robamos el fruto en estado crujiente, eléctrico.

Un vino que perturba las papilas, subversivo, alborotador y que sólo el sosegado reposo en botella le va aportando madurez, armonía, cadencia.

Del nervio al acorde, The walking Red 2021 es una pieza única.

ELABORACIÓN Y ANALÍTICA

75 % Garnacha Tintorera 25 % Garnacha. Paraje de La Llanaá, en Navalmoral de la Sierra, 1100 metros de altitud. Orientación Noroeste, suelo granítico. Vendimia 17 de septiembre, Encubado en tinos abiertos, 100 % despallado, apenas 1 hora de maceración pelicular, prensado y fermentación en barrica usada de 500 litros. El coupage con la garnacha se hace justo antes de embotellar. La tintorera permanece 10 meses en barrica.

La garnacha está alrededor de 7 meses en barrica de cuarto uso.

Embotellado 06 de septiembre de 2022.

Total: 520 botellas

Grado Alcohólico: 13 % Vol Alc

Volatil: 0,4 gr/l

Sulfuroso total < 20 mg/l (NO añadido)

pH: 3,15

Acidez Total: 9,4 gr/l