

# LA GARNACHA

DE MUSTIGUILLO

2021



**“Nuestra Garnacha de Altiplano es una superviviente. Elaboración escogida, sólo en años especiales.”**  
Toni Sarrión.

MUSTIGUILLO



## VIÑEDOS Y VINICULTURA

Vino de España

Viñedos situados en la Finca El Terrerazo a 800 metros de altitud. Suelo calizo de origen dolomítico, con textura franco arenosa. Viñedos en vaso en secano con labranzas. Mantenimiento del suelo con cubiertas vegetales alternas.



Cultivo y vino ecológico.  
Apto para veganos.

## CONDICIONES DE LA AÑADA 2021

Añada con una acumulación de precipitaciones elevada. En general las temperaturas fueron cálidas excepto la primera quincena de enero en la cual hubo una nevada que enfrió y afianzó las reservas hídricas del suelo. La primavera fue ligeramente fresca, con unas precipitaciones muy superiores a las de anteriores añadas. Durante los meses de verano las precipitaciones se concentraron en los últimos días del mes de julio y agosto; lo cual ayudó a finalizar el verano. La maduración fue homogénea, sin embargo, se vio retrasada debido a la ligera bajada de temperaturas del mes de septiembre. La campaña puede definirse como una añada fresca y lluviosa.

## VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg  
Rendimiento medio de 1,9 kg por cepa.

## VARIEDADES

Garnacha 100%

## ELABORACIÓN

Maceración en frío sobre cajas de vendimia. Mesa de selección de racimos, despalillado y estrujado leve. Fermentación en tinas de roble de 80 Hl con un 20% de su propio raspón, aportado manualmente en finas capas en el encubado, durante de 10 días, trabajado únicamente con 'pigeages'. Maceración post-fermentativa de 8 días más. Descube manual por gravedad, utilizando únicamente el vino flor.

## CRIANZA

8 meses de crianza mixta entre barricas de 225 litros de roble francés y tinas de 35Hl.

## EMBOTELLADO

Febrero 2023. Sin tratamientos de estabilización.

## ANÁLISIS

Alc./Vol: 14%  
Acidez total: 56,31 g/l  
SO<sub>2</sub> total: 0,083 g/l

pH: 3,29  
Azúcar residual: <1,5 g/l.

## CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos cinco años.

## PUEDES TOMARLO CON:

Buena combinación con arroces de montaña o guisos suaves. Su acidez resalta platos como guisos de garbanzo, patatas o carnes como el cordero. También acompaña a pescados grasos.

## NOTA DE CATA:

Color roja picota. Entrada delicada y con finura. Elegante y fresco por su acidez. Destacan aromas de fruta roja y florales.

MUSTIGUILLO

