

# Los Losares



## Garnacha Tintorera 2017



**VIÑEDO:** 900 metros de altitud sobre el nivel del mar. Cepas en vaso de secano de unos 80 años de edad de pie franco. Agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra cubierta de losas de caliza con muy escasa precipitación a lo largo del año.

**TIPO DE BARRICA:** Allier francés de grano fino de 300 litros de tostado medio largo.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas se cosechan a mano a partir de mediados de octubre. Una vez las uvas se encuentran en el depósito, permanecen durante unos 3 días realizando una pre maceración en frío para dar al vino más color, frescura y aromas controlado a unos 28º grados, luego permanece junto con los hollejos unos 5 días realizando suaves remontados diarios para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos tanques de acero inoxidable recibiendo un suave bâtonnage removiendo sus lías finas durante 3 meses, lo que confiere al vino más volumen y elegancia.

Tras esto, el vino es trasegado por gravedad y envejecido durante otros 14 meses en toneles de roble French Allier de tostado medio largo de unos 300 litros.

**NOTAS DE CATA:** Color cereza intenso con tonos carmesí. Aromas a frutos negros maduros con toques a pasas y ciruelas, envueltos por sutiles y profundos toques a vainilla, canela, clavo y coco. Ligeros recuerdos a romero de monte bajo.

De cuerpo alto en boca, con taninos potentes a la vez que elegantes, altamente integrados con madera nueva. Retrogusto muy persistente, con largo paso por boca, con un final sedoso y profundo donde aparece la madera bien marcada y el sabor de larga crianza claramente diferenciado con los toques a ciruela muy madura de la Garnacha Tintorera.



# PIQUERAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

**MARIDAJE:** Risottos, arroces, asados, carnes rojas a la parrilla, carnes curadas y quesos semicurados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Se recomienda servir a 16-18º C.

