

GEN ONE

TINTO

HECHO A MANO

VIÑEDO: Entre 800 a 900 metros de altitud, cepas en vaso de secano de unos 80 años de pie franco Monastrell y Garnacha Tintorera, y cepas de 40 años de Cabernet Sauvignon y Syrah. Agricultura orgánica, suelos pobres en nutrientes compuestos de piedra y caliza para la Monastrell y Garnacha Tintorera y suelos arenosos y pedregosos para el Syrah y el Cabernet Sauvignon con muy escasa precipitación

TIPO DE BARRICA: Roble francés Allier de grano fino de 500 litros.

VINIFICACIÓN: Las uvas se cosechan a mano en cajas de 12 kg a partir de mediados de septiembre para la variedad Syrah, y mediados de octubre para el Cabernet Sauvignon, Monastrell y Garnacha Tintorera.

Las uvas se elaboran en barricas nuevas francesas abiertas de 500 litros, permanecen cinco días realizando una pre-maceración en frío para dar al vino más color, fresca y aromas frutales. La fermentación alcohólica dura en torno 10 días a una temperatura de unos 29º grados. Todo el proceso es manual y se realizan suaves inmersiones de los hollejos, prolongándose este periodo hasta 30 días (post maceración) para la extracción de taninos finos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en las mismas barricas removiendo sus lías finas durante 3 meses, lo que confiere al vino más volumen y elegancia. Posteriormente es trasegado por gravedad y envejecido durante 30 meses en las mismas barricas donde se ha llevado a cabo todo el proceso de la fermentación.

NOTAS DE CATA Color rubí intenso con ribetes carmesí. Aromas primarios frutales a frutas negras del bosque con tonos de confitura, pimienta, hojarasca y matorral de monte bajo, muy especiado. Aromas secundarios a bollería y mazapán que le aportan complejidad proveniente de su crianza maloláctica en barrica. Aromas a madera muy complejos logrados gracias a su larga crianza de 30 meses en barricas de gran volumen que respetan la frescura e integran perfectamente los aromas frutales. Vino de altísima complejidad, donde se fusiona al máximo el Terroir con toques sutiles a vainilla, tabaco, especias negras y cueros que van evolucionando y ganando intensidad con una buena aireación del mismo. Expresivo en boca con taninos suaves y especiados a la vez de elegantes y complejos. De persistencia alta pero refinado final se consigue que este vino potente en su origen termine siendo una experiencia placentera y única gracias a su exquisita elaboración artesanal y su larga crianza en madera. Destaca la evolución en la copa donde recién servido aparecen los aromas primarios de las uvas, evolucionando a aromas balsámicos y hojarasca que recuerdan a los que percibimos al pasear por nuestros viñedos. Es la perfecta conjunción de las 4 variedades mejor adaptadas en Almansa.



MARIDAJE Se puede beber este vino intenso y refinado acompañado de jamón ibérico, pescado azul, tataki de carne o pescado, así como de arroces, pato confitado, carnes rojas y asados. Se recomienda decantar y servir a 17º-18º C.

G