

ORTEGA EZQUERRO

VINOS DEL PUEBLO DE TUDELILLA

GARNACHA · AUTOR WINE



VARIETADES

100 % Garnacha de Cepas Centarias.

VIÑEDOS/PROCEDENCIA

Finca El Monte, situada a 680 m. de altitud, al abrigo de la Sierra de la Hez. Viñedo orientado al naciente, con suelos pedregosos. El rendimiento es de aproximadamente 2.400 k/ha y el número de botellas que realizamos es de 3.012.

ELABORACIÓN

Selección de uvas en el viñedo. Vendimia manual. Esta Garnacha tiene unas propiedades excepcionales como su inusual acidez, debido a la altitud en la que se encuentra el viñedo, el resultado es una Garnacha con las características propias de esta variedad de uva, pero con una frescura y un potencial de envejecimiento poco habituales. Estas especiales características hacen de OE Garnacha un vino redondo, equilibrado y lleno de matices. Realiza en Boco de 400 l. el final de la fermentación alcohólica y la maloláctica, con battonages periódicos. Antes de embotellar pasa dos meses en depósitos de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota intenso y profunda capa. Nariz repleta de frutos rojos, cerezas y miel. En boca es elegante, sabroso, equilibrado, con un tanino muy pulido. Final largo y goloso.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 16-18°C. Combina con todo tipo de platos desde los más sencillos a los más complejos.

GRAPE VARIETIES

100 % Garnacha - Centenary Vines.

VINEYARD/ORIGIN

Finca El Monte, located at 680 m. altitude, sheltered by Sierra de la Hez. The vineyard is oriented to the rising, with deep stony soils. Very low yield around 2.400 k/ha and the number of bottles produced are 3.012.

ELABORATION

Selection of grapes in the vineyard. Harvest by hand. This Garnacha has exceptional features like its unusual acidity, due to the vineyard's altitude. The result is a Garnacha who has, not only the typical characteristic that comes from this grape variety, but also a freshness and ageing potential that are not very common. These special features make OE Garnacha a rounded, balanced and complex wine. The end of the alcoholic fermentation and the malolactic fermentation is made in Boco of 400 l. with periodical battonage. Before bottling, the wine is homogenized in concrete vats.

TASTING NOTES

Intense and deep cherry red colour. In the nose, red fruit, cherry and honey. In the mouth it is elegant, tasty, balanced, with elegant tannins. With a persistent, long and slightly sweet aftertaste.

SERVING AND PAIRING RECOMMENDATIONS

Serving temperature: 16-18°C. It combines well with every kind of dishes, from the most simple ones to the most complicated ones.