

# Escada Selección

## LEMBRANZAS



**VARIEDAD:** 100% Garnacha vieja tintureira procedente de cepas centenarias plantadas en 1917.

**TERROIR:** La Garnacha ESCADA se asienta sobre un terreno pedregoso, tierras rojizas de suelo arcillo-ferrosos, que nos proporcionan vinos muy minerales y de larga conservación, manifestándose muy bien el carácter varietal. Orientación Sur y ligera pendiente de los viñedos. La conducción es en vaso y el laboreo manual.

**RECOLECCIÓN:** Las uvas se vendimian en sobremaduración, con algunos racimos pasificados. Se realiza una selección de "ESCOLMAS" llamadas "ESCADAS" que forman parte en la elaboración de este vino. La recolección suele realizarse a mediados de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20 kg. y rápido transporte a bodega.

**VINIFICACIÓN:** Despalillado y estrujado intenso para extraer todos sus componentes. Vinificación a temperaturas de 30º C y posterior maceración de los hollejos. Fermentación maloláctica, trasiego y permanencia larga (9 meses) en dos tipos de barricas hasta su embotellado.

**EMBOTELLADO:** En botella borgoña "seducción" de color canela para preservar el vino de la luz. Corcho natural y al menos 6 meses en botellero antes de salir al mercado. Se presenta en cajas de 6 botellas, tumbadas.

**MARIDAJE:** Carnes consistentes de vacuno o caza mayor. Excelente con carne de buey y de cachena al punto, con aves rellenas al horno y con "steak tartar" de solomillo. Muy buen acompañante de quesos muy curados y embutidos ibéricos. Perfecto también para tomar solo entre horas disfrutándolo lentamente y con total plenitud.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo purpura oscuro, muy intenso y brillante, abundante lagrimeo en la copa. A la nariz excepcionalmente aromático, notas de grosellas confitadas, arándanos maduros y sutiles tostados fundidos sobre fondo glicérico, muy goloso y con un toque a violetas balsámicas que envuelven perfectamente el conjunto. Notas a trufa. En boca entrada untuosa y cálida, de paso lento y armonioso, después amplio y sedoso desplegando toda su estructura y potencia. Explosión de aromas y sensaciones con final largo y complejo. Postgusto muy prolongado.

**TEMPERATURA OPTIMA DE CONSUMO:** 17-18º C en maridaje y 20º C como vino de postre en invierno.

**TIEMPO DE GUARDA EN BOTELLA:** Puede soportar positivamente de 12 a 15 años.