

Escada Garnacha

CEPAS VIEJAS



ALAN DE VAL



VARIEDAD: Garnacha tintorera, también llamada Alicante Bouschet (un cruce entre Garnacha y Petit Bouschet). Cepas centenarias y de muy baja producción.

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. 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 en barrica y en depósito hasta su embotellado.

EMBOTELLADO: En botella bordelesa "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.

NOTA DE CATA: Rojo picota con ribete granate, muy cubierto. Muy buen equilibrio entre alcohol y acidez. Intenso en nariz, aroma de fruta negra, balsámico. En boca es amplio y potente con carga frutal en su paso, noble ta-nicidad y final largo con gran persistencia. Se espera, por su gran estructura, una muy buena evolución en botella.

MARIDAJE: Muy bien con quesos curados y semicurados; con carnes rojas; platos del interior de Galicia (botelo, lacón, empanada de costrelas, cocido gallego); con asados como cabrito, cordero y pollo de corral.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Por su gran cuerpo es recomendable servir entre 15º y 17º C.