

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



CUVÉE ESPECIAL

Graciano y Syrah vendimiados por separado en la primera decena de octubre de 2019. Partimos de uvas con una gran concentración. Esta combinación de variedades define la identidad de la finca de la que proceden: *Finca la Pared*.

Winemaking

La fermentación y la maceración se llevan a cabo por separado para cada variedad, en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño, combinando remontados y delestages. El proceso se prolonga durante aproximadamente 20 días con extracciones suaves. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas; cada variedad por separado y en roble de distintos orígenes.

Para el Graciano elegimos roble francés de origen Vosges de grano fino en barricas artesanales nuevas, de las que sólo se fabrican 300 unidades al año, con un secado natural de 60 meses.

Para Syrah elegimos barricas de roble americano que ensalzan la frescura del vino y promueven su afinamiento. La crianza se mantiene durante 12- 14 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. Se ensamblan y se embotella sin clarificar.

Tasting note

Resulta un vino voluminoso, fresco, largo e interminable. Dulcedumbre, eterno. Complejidad que no intimida.



Más en: www.fincalapared.com