

URBEZO GARNACHA 2014

TIPO DE VINO: Tinto Joven con tres meses de crianza en barrica.

FINCA: URBEZO

VARIEDAD: 100% Garnacha. Secano.

PLANTACIÓN: Marco real, 2.20 x 2.20 m

PRODUCCIÓN: 2.8 Kg./cepa

PODA: de invierno en vaso. En verde, mayo 2014.

EDAD: 40-66 años. Plantada a marco real .

SUELO: Suelo muy pedregoso con cantos rodados de tamaño medio que cubren la mitad de la finca, subsuelo arcilloso de gran profundidad. Secano y baja Pluviometría.

PLUVIOMETRÍA: 380 l/m² año

VENDIMIA: Del 25 de septiembre al 1 de octubre de 2014.

ELABORACIÓN: Maceración en frío y fermentación alcohólica controlando la temperatura y los remontados durante 15 días. Trasiego a barricas de roble francés, donde permanece durante tres meses.

GRADO: 14°

EMBOTELLADO: Marzo de 2015.

CATA: Color rojo intenso de cereza picota. Intensos aromas primarios afrutados, frambuesa, frutas rojas maduras combinados con balsámicos y matices de su paso por barrica, vainilla. En boca es sabroso con volumen, redondo, lleno de sensaciones táctiles y gustativas con una perfecta estructura y viveza. Equilibrado, con buena acidez y taninos de gran calidad que dejan un buen final de boca.

GASTRONOMÍA: Pimientos de piquillo rellenos de bogavante. Solomillo de ciervo, trigo sarraceno y mermelada de tomate. Foie, setas, quesos, caza, carnes rojas y asados. **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15° - 18°.

URBEZO GARNACHA 2013:

MEDALLA DE PLATA MUNDUS VINI 2014

URBEZO GARNACHA 2012:

MEDALLA DE PLATA MUNDUS VINI 2013

MEDALLA DE PLATA BERLINER WEIN TROPHY 2013

URBEZO GARNACHA 2011:

MEDALLA DE PLATA en The 2013 World Wine Championships (CHICAGO-EE.UU)

MEDALLA DE ORO BERLINER WEIN TROPHY 2012 (BERLIN)

URBEZO GARNACHA 2010: 89 Puntos Robert Parker. 90 puntos Peñin.

Cinco generaciones de viticultores hemos venido realizando el cultivo de nuestros viñedos a lo largo de los años, de forma tradicional y ecológica, cuidando el medio ambiente y adecuando el abonado y los tratamientos fitosanitarios al entorno natural y al desarrollo sostenible.

