

CAMINO A PARDOS 40



Clasificación:

D.O Calatayud



Región:

Calatayud



Variedades de uva:

100% Garnacha. Fermentando a 26°C con control de temperatura. Tras una maceración a lo largo de 10 días se procede al sangrado para realizar la fermentación Maloláctica, tras la cual es criado en barricas.



Suelo:

Los suelos donde se asientan los viñedos están formados por tierras de pizarra, arcilla roja y terrazas pedregosas, lo que permite conseguir una producción por cepa muy baja, en torno a 1,5 o 2 kg. por cepa. Suelos de pizarra donde se vendimia vides de entre 40 y 60 años.



Altura:

1.000 m. El clima es seco, de inviernos fríos y veranos calurosos. El suelo es siempre pobre, pedregoso y de arcillas. Las precipitaciones son muy escasas, pero la arcilla sabe mantener la humedad para que la planta pueda sobrevivir en verano. Así que las plantas sufren y los rendimientos que dan son muy pequeños. Pero por eso nos dan una fruta concentrada, muy aromática y muy sabrosa.



Envejecimiento:

Al menos 4 meses en barrica.



Cata:

Capa media-alta. Limpio y brillante. Rojo picota con ribete violáceo. Crianza 4 meses en barrica. Buena densidad con lágrima en el borde de la copa lenta y separada. Intensidad media. Expresivo, atractivo y sugerente. Complejo, ligeramente perfumado. Fruta con madera bastante presente que le aporta carácter y madurez. Frutos rojos y negros maduros, bayas. Notas tostadas y ahumadas, torrefactos. Especies dulces, pimientos, clavo. Algo balsámico. Interesante fondo mineral.

Encuentro amable. De paso intenso, goloso y con carácter. Esa madurez le hace aún más atractivo. Tanino pulido pero con buen cuerpo, terruño. Equilibrado. Buena textura, sabroso, persistencia media-alta con un final que deja sensación en boca.



Maridaje:

Carnes rojas y pescados grasos. Legumbres contundentes, unos buenos quesos, carnes a la parrilla o una tortilla de patata. Servir entre 14 y 16 °C.



Alcohol: 75cl. 14,5% vol.

COD: 174158



Añada 2022