

FINCA LA PARED

Finca La Pared está ubicada en la Sonsierra Navarra. Paraje abrupto y sereno en zona fresca, con terreno ondulado, a donde te transporta la primera copa...



GRACIANO

Graciano vendimiado en la primera decena de octubre de 2019. Uvas de elevada concentración. Es la clave diferencial de Finca la Pared.

WINEMAKING

La vendimia, que se recoge fría durante la noche, se macera durante 4-5 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño. En ese tiempo, mientras se inicia una lenta fermentación por levaduras seleccionadas, se entrega suavemente todo el carácter de esta variedad. Combinando delestages y remontados en determinados momentos, favorecemos el proceso de extracción y maceración. La maceración se prolonga 10 días más tras la fermentación. 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 de roble francés de origen Vosges de grano fino. Son barricas artesanales de las que sólo se fabrican 300 unidades al año, con un secado natural de 60 meses. La crianza se mantiene durante 12 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. El vino se embotella tras una ligera filtración sin clarificar.

TASTING NOTE

Es un graciano patente, perfectamente integrado con la madera. Notable recuerdo de especias frescas y negra en las frutas.

Reservado, sereno, negro profundo. Tacto sobrio.

