



Campeador

GARNACHA 2023

VARIEDADES: 100 % Garnacha.

AÑADA 2023: Las lluvias en primavera pusieron fin a un invierno seco y dieron paso a un verano caracterizado por elevadas temperaturas y falta de agua. Las lluvias de septiembre en las zonas más elevadas de Rioja Alta en las que el envero fue más tardío, lejos de traer problemas, permitieron que la maduración fuese equilibrada. El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja calificó esta añada de "Muy Buena".

VIÑEDO: Dos viñedos de Garnacha, plantados en zonas frescas en los alrededores de Haro (Haro y Fonzaleche) son el origen de este vino. Garnachas de Rioja Alta. Contamos con suelos arcillo-calcáreos, pobres en materia orgánica y cubiertos de cantos rodados, que ofrecen condiciones únicas y son transmisores de la personalidad de la variedad Garnacha en nuestra zona.

ELABORACIÓN: La vendimia de las parcelas destinadas a Campeador Garnacha se llevó a cabo durante la segunda quincena de septiembre, de forma manual en cajas de 10 kg, de manera respetuosa con los racimos. Tras el despalillado, la fermentación alcohólica y maloláctica tienen lugar en tinas de roble. A finales de octubre comenzó su crianza de 12 meses en barricas usadas de roble americano. Durante este tiempo realizamos trasiegos manuales. Una vez embotellado, evoluciona sin prisa.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza intenso, brillante, vivo. En nariz es muy intenso, con notas frescas de fruta roja, balsámico, notas cítricas y regaliz. Muy expresivo y con nervio en el paladar. Jugoso y de vibrante acidez. Un excelente ejemplo varietal de las garnachas de las zonas frescas de Rioja Alta.

Alcohol: 14% pH: 3,17 Acidez: 7,5 g/L

Producción total: 2.500 botellas de 75 cl.

Contiene sulfitos



Martínez Lacuesta

BODEGAS EN
HARO DESDE 1895