



## Cíclic 2013 tinto

**Variedades:** Garnacha tinta de una única parcela y viñedo singular.

**Viña:** dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y actualmente Biodinámica, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las capas herbáceas multiflores que aumentan y multiplican la biodiversidad vegetal y a su vez la del suelo, para conferir a la planta el entorno más amable que se le puede plantear, persiguiendo obtener unos mejores vinos año tras año. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca.



**Climatología:** zona caracterizada por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40 °C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual de 310 mm/año y valores de 150 mm/año durante el ciclo vegetativo. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18°C de media.

**Cepas:** con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alzadas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aireo de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos.

**Vendimia:** uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año rico y diverso, más bien fresco. Invierno frío con heladas habituales. Primavera fría y lluviosa, y otoño especialmente cálido y seco en beneficio de óptimas maduraciones que resultaron en una gran añada. Vendimia manual seleccionada durante principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

**Vinificación:** maceración pelicular prefermentativa de la Garnacha durante 3 días con remojado suave del sombrero. Fermentación a 24-26°C con remontados periódicos. Maceración postfermentativa hasta obtener la estructura necesaria para un gran vino de guarda determinada por cata.

**Crianza:** en barricas de 500 litros de bosques franceses seleccionados con tostados ligeros y medios, durante 18 meses.

**Producción:** 6280 botellas de 75cl.

**Nota de cata:** color muy vivo de intensidad media y bordes rojizos brillantes. En copa parada, se presenta muy complejo e intenso. Cacao, santolina, tomillo, laurel, especias, ciruela y cerezas escarchadas, que al airear vira hacia notas más de pimientas, caobas, balsámicos frescos, unidas a frutas negras y confitura de tomate. Entrada en boca muy agradable, densa, estructurada, tanino muy sedoso y elegante. Fruta muy madura, y dulce, que denota la madurez de la uva y la redondez que le ha aportado el paso del tiempo. El peso entre la crianza y la fruta se muestra sin prevalecer ninguno de los dos en un bonito equilibrio. Extremadamente complejo y persistente. Muy gastronómico.