



## Cíclic 2017 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:** año marcado por el suave invierno anterior, y una entrada gélida en primavera con algunas heladas, de las que recuperamos bien las viñas. Cosecha en estado sanitario excelente, y en muy buen punto de maduración. Vendimia manual seleccionada a finales de septiembre, 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 remojo 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 12 meses.

**Producción:** 2.810 botellas de 75cl.

**Nota de cata:** Color rubí con matices ligeramente teja, de capa media y brillante.

En nariz, notas especiadas de pimienta negra y de sotobosque trufadas sobre un fondo de fruta roja con cerezas picotas ligeramente ácidas, cacao, caoba, y notas frescas hinojadas. De interesante complejidad.

En boca, estupenda entrada, muy redondo y fluido, aterciopelado, con bonitos dibujos de texturas entre nuestras papilas. Sabor mineral fresco, con taninos maduros y bien integrados, y final con recuerdos de hierbas mediterráneas.