



Segura Viudas

Garnatxa 2015

D.O. CATALUNYA

LA UVA GARNACHA ES UNA DE LAS VARIETADES MÁS PLANTADAS DE UVA TINTA DEL MUNDO. DE ELLA SALEN VINOS GOLOSOS, FRESCOS, AFRUTADOS, SUTILES Y MUY MEDITERRÁNEOS. SUELEN SER VINOS CON BUEN GRADO ALCOHÓLICO Y TÍPICO COLOR GRANATE. LA UVA MADURA MÁS TARDE POR LO QUE NECESITA DE CLIMAS CÁLIDOS Y NO MUY HÚMEDOS, COMO LOS QUE ENCUENTRA EN ESPAÑA. DE HECHO LA VARIEDAD GARNACHA TIENE SUS ORÍGENES EN ESPAÑA Y ES DONDE REFLEJA SUS MEJORES EXPRESIONES.

COSECHA 2015

El invierno fue muy seco, con temperaturas suaves aunque con la afortunada nevada del día 4 de Febrero. En primavera se acentuó la sequía con temperaturas medias superiores a lo habitual. En Julio una ola de calor con temperaturas máximas de 36°C y una media de 26°C.

Estas condiciones tan extremas en los últimos meses, provocaron, en las variedades más tempranas, una disminución de la acidez. Por ello la vendimia se adelantó entre 5 y 7 días respecto al año 2014. La escasez de lluvias supuso la reducción de la producción respecto al año 2014, pero la sanidad de la uva fue excelente debido a las condiciones climatológicas extremadamente calurosas y secas de Julio y Agosto. En Septiembre la climatología continuó favoreciendo la sanidad y calidad de la uva, por sus temperaturas no muy altas, con poca humedad, con vientos suaves y con altas diferencias de temperaturas entre el día y la noche, condiciones éstas ideales para obtener una buena vendimia.

PROCESO DE CREACIÓN

- Recogida mecanizada de la uva para hacerlo rápidamente aprovechando el momento óptimo de madurez de la uva.
- Vendimia de noche para que la uva llegue fresca a la bodega.
- Enfriamiento de la uva a 8-10°C para concentrar sus aromas primarios y maceración prefermentativa durante 24 horas.
- Posterior fermentación a 20°C para mantener todos los aromas varietales.
- El periodo entre maceración y fermentación fué de 30 días.



COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color rojo de intensidad media con tonos morados propios de su juventud.

Aroma intenso a fruta negra y roja (cereza madura y mora) junto a notas florales (violeta) en un fondo de notas especiadas (pimienta, canela).

Entrada de boca suave y sabrosa con una buena acidez que le aporta frescura.

Buena persistencia con un retronasal donde aparecen de nuevo las notas afrutadas (granada y cereza) y regaliz.

Gabriel Suberviola, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Nuestra Garnacha, expresión de las frutas negras mediterráneas y el regaliz. Expresión de calidez y de amabilidad. Este vino es muy versátil, las carnes, incluso rojas a la parrilla, las diferentes formas de preparar el pollo de oriente a occidente, las carnes ibéricas a las que aporta sabrosidad. Los guisos, ahora ligeros, en invierno más intensos, pero también es ideal para pescados azules, lomo de atún, bacalao guisado, pastas con carnes, cabrito y cordero lechal y un largo etcétera muy sabroso.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIPO TÉCNICO

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIETADES DE UVA

100% Garnacha

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 14% vol.
- Acidez Total 3,3 g/l
- Crianza : Vino joven con 2 meses de crianza en barricas de roble