

ALTOCIELO

2015

BODEGAS LUNARES
RONDA



> VARIEDADES

Syrah: 80%
C. Sauvignon: 13%
Graciano: 7%

> ANALÍTICA

% vol.: 14,5°
pH: 3,70
Acidez total
(g/L Ác. Tartárico): 5,2
AV (g/L Ác. Acético): 0,65
IPT: 82
Glicerina (g/L): 9,7

> VENDIMIA

La añada 2015 presentó una primavera cálida y de poca pluviometría seguido de un principio del verano con varias semanas de constantes altas temperaturas. La segunda mitad del verano nos dio un respiro, con un importante descenso térmico y algunas precipitaciones ocasionales. Este clima mucho más propicio para la maduración de la uva nos permitió llegar al momento de vendimia con una buena acidez en la uva. La Syrah y la Graciano se vendimiaron la última semana de Septiembre y la Cabernet Sauvignon la segunda de Octubre.

> ELABORACIÓN

Las tres variedades provienen de la finca del mismo nombre que el vino, el viñedo se encuentra a 900 m de altitud en mitad de un bosque de encinas. Trabajamos con una viticultura respetuosa con el medio ambiente conviviendo la biodiversidad existente. Cada variedad se vendimia y se vinifica por separado, lo que nos permite conocer las características y el potencial de cada una de ellas. En vendimia se realiza una primera selección en el viñedo y una segunda aún más rigurosa a la entrada de la bodega. Una vez encubada hacemos una maceración de 4-5 días en frío hasta que de manera natural arranca la fermentación alcohólica que se controla entre 24-26°C. El momento de descube se determina por cata, siendo siempre encubados largos entre 25 y 30 días. Se realiza un prensado a bajas presiones evitando aportar matices no deseados al vino. La fermentación maloláctica comienza en depósito y se termina en barrica. Con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 L y un mínimo de una año en botella antes de salir al mercado.

> NOTA DE CATA

Se presenta con un bonito color picota oscura con un ribete amoratado. De capa alta y color vivo, con una nariz que va desde las frutas rojas bien maduras, hasta las notas sutiles de madera envinada, pasando por unas dulces flores azules y un recuerdo balsámico continuo. En boca se muestra elegante y profundo, con una acidez marcada y un tanino suave que nos hace pensar que será una añada con un recorrido medio. Las notas balsámicas y la fruta negra, junto a un toque de regaliz negro hacen una boca compleja y elegante en todo momento.

Ctra. Ronda - El Burgo Km. 1,2 · 29400 Ronda (España)
www.bodegaslunares.com