

LUNARES

TINTO 2018

BODEGAS LUNARES
RONDA



> VARIEDADES

Syrah: 55%
Garnacha: 20%
Merlot: 15%
Tempranillo: 10%

> ANALÍTICA

% vol.: 14,5°
pH: 3,57
Acidez total
(g/L Ác. Tartárico): 4,07
AV (g/L Ác. Acético): 0,47
IPT: 70
Glicerina (g/L): 7,6

> VENDIMIA

La añada 2018 fue bastante diferente a las anteriores, con una primavera templada y de bastante pluviometría y un verano también con temperaturas más moderadas. Esta climatología nos permitió empezar la vendimia más tarde, a mediados de Septiembre, y así poder conseguir una uva más fresca y equilibrada. La Tempranillo, la Merlot, la Syrah se vendimiaron en la tercera semana de Septiembre y la Garnacha en la primera de Octubre. Con la Merlot se busca frescura y aromas de corte herbáceo, con la Garnacha y la Tempranillo aromas florales y de fruta roja y con la Syrah frutos negros y estructura en boca.

> ELABORACIÓN

En este vino le damos el protagonismo total a la fruta, siempre manteniendo la frescura y donde la madera sólo sea un afinamiento. La uvas proceden de la finca Ronda la Vieja a 1000 m de altitud, a los pies de las ruinas de Acinipo, de la finca Huerto de la Condesa a 600 m de altitud y la Finca Viloría a 800 m de altitud. En la vendimia realizamos una primera selección en campo que se complementa con la mesa de selección a la entrada a bodega. Una vez en depósito se macera en frío durante unos 5 días hasta que de manera espontánea arranca la fermentación alcohólica que se controla entre 21-23°C. La fermentación maloláctica se lleva a cabo de manera natural en depósito, finalizándola en barrica con movimiento de lías. Tiene una crianza de 6 meses en barricas de 225 L y 500 L de roble francés y un mínimo de 4 meses en botella antes de salir al mercado.

> NOTA DE CATA

El vino se muestra con un intenso color violáceo lleno de vida, con diversos matices azules y rojos. En nariz destacan desde primera hora las frutas de zarza, grosella y las flores rojas acompañados con un sutil comienzo tostado debido a los meses que pasa en barrica de roble francés. La entrada en boca es muy amable, con unos taninos suaves y un ligero recuerdo a flores azules. El balsámico que aparece en todo momento hace que sea un vino fresco y muy equilibrado.

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