

La Prohibición



ANÁLISIS

VENDIMIA: Octubre de 2012

EMBOTELLADO: Enero de 2015

GRADO DE AZÚCAR EN VENDIMIA: 245 gr/l

LANZAMIENTO: Julio 2015

ALCOHOL: 14,5 %

PRODUCCIÓN: 6.000 botellas

2012

Como es habitual con esta variedad tintorera de maduración tardía, comenzamos la vendimia la última semana de Octubre. Las lluvias con carácter moderado de finales de Septiembre refrescan e hidratan los viejos viñedos de esta variedad. Clave para la continuidad de una correcta maduración.

Una magnífica cosecha, muy equilibrada, donde el varietal se expresa con fuerza.

VARIEDAD

Garnacha tintorera 100%

VITICULTURA

Garnachas tintoreras centenarias ubicadas sobre suelos con auténtica vocación vitícola, cultivadas sobre empinadas laderas son la fuente de la prohibición.

Viñas formadas en vaso según la tradición y plantadas a alta densidad que requieren una intervención manual. Viñedos en los que cada cepa es un individuo y donde el viticultor cirujano con su conocimiento puede acortar o alargar su vida.

El respeto a la tierra y al suelo es fundamental y estos viñedos ni son labrados ni contaminados con herbicidas. Dejamos que la flora autóctona colonice espontáneamente los suelos y la regulamos mediante siegas manuales. Finalmente buscamos ese momento mágico, "el sazón" o momento óptimo de la maduración, que mostrará los atributos de la añada y los insondables secretos del terruño.

VINIFICACIÓN

La uva llega a bodega en pequeñas cajas de 12 Kg de capacidad. Racimo a racimo son escogidos en la mesa de selección y estrujados sin despallillar.

La vinificación se realiza en depósitos abiertos de pequeña capacidad con bazuqueos y ligeros remontados durante la fermentación, que tuvo una duración de 12 días a 24-25 °C de temperatura, intentando de esta manera preservar todos sus aromas varietales.

Maceró durante 15 días más, se sangró y estuvo en depósito dos semanas antes de conducirlo a la crianza en barricas de roble francés nuevo y de capacidad 600 litros. Al final de la primavera con la llegada del buen tiempo y favorecida por las temperaturas se desencadena la fermentación maloláctica en la propia barrica que empieza a principios del mes de Junio del 2013 finalizando a finales de este mismo mes. Pero aún queda una larga crianza en la barrica, que se alarga hasta los 24 meses en la cual el vino ha estado quieto y tranquilo en la oscura y fresca bodega sin hacer ni un solo trasiego. Transcurrido este tiempo es embotellado sin filtrar.

COMENTARIOS DE CATA

Fragante, la fruta seduce la nariz, cereza guinda también violetas y la barrica escondida detrás. Tinta china, toques a hierba, especias y en boca equilibrado, fresco y vivo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La Prohibición un vino con estilo propio donde la garnacha tintorera se expresa con un marcado carácter atlántico, ofreciéndonos fuertes sensaciones.

Su gran acidez, columna vertebral del vino, nos permitirá disfrutarlo a lo largo de los años sin atisbos de evolución con toda su fruta y frescor.

MARIDAJE

Su acidez puede compensar comidas grasas como los tradicionales cocidos. Sus taninos van bien con proteínas, especialmente con carnes rojas sin adornos. También con pescados como un bonito encebollado con pimientos verdes. Quesos de oveja de leche cruda.

