

Ficha Técnica



VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kgs. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kgs. hasta los depósitos de fermentación de roble francés de 40 hl. Realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para extraer los compuestos aromáticos y el color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de forma manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 lit. Durante los 5 primeros meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 8 meses más a una temperatura de 16°C hasta su embotellado.

VENDIMIA 2009

Las condiciones climáticas de este año fueron diversas, una primavera seca con floración correcta, dio paso a un mes de julio totalmente atípico. Días nublados con ligeras lluvias por las tardes, fueron habituales durante este mes, por lo general el más seco del año en Somontano. Esto provocó un retraso en la maduración, y un aumento del riesgo en enfermedades fúngicas. Por ello, decidimos deshojar a mano los viñedos a la altura del racimo para favorecer la ventilación, evitando así el posible desarrollo de hongos como mildiu u oídio. Un soleado mes de agosto, salpicado de alguna tormenta, favoreció la maduración y un envero homogéneo. Durante la vendimia, que comenzó el 14 de septiembre y finalizó el 18 de octubre, disfrutamos de tiempo seco hasta los primeros días de octubre, en los que llegaron algunas lluvias que no tuvieron ningún efecto en la calidad de la cosecha.

La vendimia 2009 nos dejó vinos suaves, grasos y frescos.

Nombre: Grillo
Cosecha: 2009
Variedades: 44% Syrah
 35% Cabernet Sauvignon
 14% Garnacha
 7% Merlot

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Syrah	Grillo	400 mts.	calcareo y yesos
	Altero	405 mts.	calcareo
	Comín	415 mts.	aluvial y gravas
Cabernet Sauvignon	Grillo Soas	400 mts. 462 mts.	calcareo y yesos arcillas
Garnacha	La Loma	310 mts.	limo - arcilloso
Merlot	Grillo	400 mts.	calcareo y yesos

Denominación de Origen: Somontano

Fecha Vendimia: Del 15 de septiembre al 7 de octubre

Rendimiento: 1,2 kilos por cepa

Producción: 91 barricas de 225 litros

Fermentación:

5 días de criomaceración a 10°C

8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima

Postmaceración de 30 días hasta prensado

Crianza:

Fermentación maloláctica en barrica

13 meses en barricas de roble francés de grano fino y medio

Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 5,5

Ph: 3,58

Clarificación: Por gravedad