

## **KIMERA 2015**

**Denominación de origen** Navarra.

**Variedad** Gamatxa.

**Vendimia** Manual en cajas de menos de 18kg.

**Añada** Fuertes contrastes de temperatura. Madurez fenólica y aromática muy buena.

**Rendimiento** 4000kg/ha

**Fecha de embotellado** Abril 2017.

### **Datos analíticos**

•**Alcohol:** 14,5 % •**Acidez total:** 5,4 g/l

**Tipo** Tinto criado en tinaja.

**Suelos** Arcillo calcáreos.

**Viticultura** Tradicional de secano, poco intervecionista.

**Total botellas** 4000.

### **Datos comerciales**

•**Formato:** botella 75 cl •**Botellas/caja:** 12

KIMERA proviene de viñas entre los 35 y los 65 años en San Martín de Unx (baja montaña de Navarra) repartidas en distintas parcelas a una altitud de 300 m sobre pequeñas laderas y suelos de fertilidad media. Cada año se seleccionan las parcelas según las condiciones. Este vino nace de la colaboración de dos amigos enólogos, Gonzalo Celayeta y Luis Moya, que comparten en este proyecto su ilusión por elaborar un vino que transmita el terroir y la particularidad de la gamatxa de esta zona excepcional de Navarra.

Durante la ELABORACIÓN se busca una fermentación espontánea a 28° C y una maceración durante 15 días con dos remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza en tinajas de barro. Es en el interior de estas tinajas donde este vino ha realizado una crianza sobre lías de unos 10 meses. Esta larga crianza ayuda a matener la apertura a la vez que la expresividad en este vino. **NOTAS DE CATA:** Nos encontramos con una potente concentración aromática de frutos rojos, cereza, frambuesa... Flores secas, debido a la crianza en tinaja y notas de arcilla proveniente de la crianza. En boca gran potencia con toda esa rapsodia aromática inicial de la nariz con un recuerdo arcilloso al final del paladar. Temperatura de servicio recomendada 16°C.

