

EL YESAL 2017

Viña centenaria en el pueblo de Tirapu. DO Navarra.

Variedad Garnatxa.

Vendimia Manual en cajas de 16 kg.

Añada Debido a la calidez conseguimos una muy buena maduración en esta parcela límite.

Rendimiento 2,5 kg/cepa.

Fecha de embotellado Diciembre de 2018.

Datos analíticos

Alcohol: 14,8% **Acidez total:** 6 g/l

Viticultura Parcela en pronunciada pendiente con hondón. Suelo único de color blanco, magnesio y caliza. Suelo pobre y austero.

Crianza Tinto con 7 meses de crianza en barricas usadas.

Total botellas 1100.

Datos comerciales

Formato: 75cl **Botella/caja:** 6

Parcela en ladera y hondón con magnífica orientación este. Viña centenaria de garnatxa, muy venteada. Tirapu es un pueblo perteneciente a la subzona de Valdizarbe dentro de la DO Navarra. Cultivo sin herbicida y sin laboreo del suelo. Control de hierbas con desbrozadora. Tratamientos con azufre y cobre. Viña libre de química. El Yesal, es el nombre del paraje que a su vez da nombre al vino.

Vinificado sin aditivos de ningún tipo. Levadura y bacteria indígena. Pequeña crianza de 7 meses en barrica de roble navarro y francés usada. No clarificado. No filtrado. Mínima dosis de sulfuroso para permitir la conservación del vino. Embotellado, etiquetado y lacrado a mano. Vino puro y sin maquillar.

NOTAS DE CATA notas florales (violetas), fruta (frambuesa, cereza) y resinas. En boca nos encontramos con un vino muy fino y elegante. Tensión que nos sacude la boca y nos la refresca.

