

# EL YESAL 2018

**LMT**  
*wines*

EL YESAL nombre del paraje de esta viña centenaria en el pueblo de Tirapo en Navarra. Ladera de alta pendiente sobre margas y yeso. Viña en forma de anfiteatro con orientación este. Antigua yesera de la que los lugareños se proveían de materiales para la construcción de las casas del pueblo.

VITICULTURA: Suelo único de color blanco, magnesio y rocas calizas en superficie. Suelo pobre, duro y austero. Control de hierba mediante desbrozadora. Viña en vaso libre de herbicidas, insecticidas y tratamientos con productos sistémicos. Trabajadas a mano con azufre y bajas dosis de cobre.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas. Despalillado con un porcentaje de racimos enteros pisados a pie. Levadura y bacteria indígena. Crianza en roble usado y damajuanas. Embotellado sin clarificar ni filtrar, mínima intervención. Embotellado, etiquetado y lacrado a mano. Trabajo artesano.



## VIÑEDO

Vino sin DO hecho en Navarra

MUNICIPIOS Tirapu

VIÑEDOS El Yesal, viñedo centenario

VARIETADES Garnatxa 100%

TIPO DE SUELO Calcáreo en superficie, muy pobre

VENDIMIA Manual en cajas de 16 kg.

## BODEGA

MACERACIÓN/FERMENTACIÓN 90% despalillado, 10% uva entera. Depósitos de acero inoxidable

CRIANZA Barrica usada de 500l de roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO Junio 2020

PRODUCCIÓN 1.500 botellas de 75cl en cajas de 6 unidades

## DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 15%,  
ACIDEZ TOTAL 6,6 gr/l  
Ph 3,35

## NOTAS DE CATA

Aromas a fruta roja (frambuesa, cereza) . Entrada en boca agradable, ligera rusticidad. Notas de ciruela seca. Maridaje recomendado con entrantes, pescado grasos y carnes rojas.