

Laztan 2021

Con LAZTAN, que significa CARICIA en euskera, se busca un vino elaborado de forma manual, con mínima intervención y renunciando al uso de ningún proceso mecánico para su elaboración.

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

De la finca de 8,5 hectáreas que rodea la bodega, a 647 metros de altitud, se seleccionan las mejores uvas de la zona del viñedo que mejor calidad de uva tiene. Esta circunstancia puede cambiar en función de la añada, ya que la misma finca presenta tierras y pendientes variadas que marcan diferencias de calidad.

Para esta añada se eligió una cuadrícula de 0,8 hectáreas en la parte sur de la finca, con una pendiente marcada de orientación norte-sur, de donde se seleccionaron aproximadamente 2.750 kg de uva.

Vendimia manual en cajas de 12 kg el 8-10-2021.

Elaboración:

Las uvas son manualmente despalilladas e introducidos en bocoy abierto de 500 litros de roble francés, donde realiza la fermentación alcohólica. Una vez finalizado la fermentación alcohólica, las uvas son prensadas usando una prensa manual, obteniendo una suave extracción del vino. A continuación, el vino será introducido en bocoy de 500 litros de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica.

Crianza:

7 meses en bocoy de 500 l de roble francés donde realizó la fermentación maloláctica.

Fecha de embotellado:

Julio del 2021.

Grado alcohólico:

14,5°.

Producción:

1.170 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.

