

LUIS OLIVAN Garnacha de Aizon 2019



Añada	2019
Bodega	Luis Olivan
Den.origen	Campo de Borja
Uvas	Garnacha
Fecha de cata	31/01/24
Tipo de vino	Tinto
Precio	14,50 €
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

La cosecha del 2019 en Ainzón recuperó producción después de la muy corta de 2018. La pluviometría en invierno y primavera fue generosa para lo que nos tiene acostumbrados (+530 l/m²). Excelente floración, cuajado, y bonanza climática en verano y otoño. Comenzó con un invierno templado y seco hasta que a mediados de enero comenzaron las copiosas lluvias, la primavera continuó igualmente con un régimen de lluvias muy abundantes, hasta llegar al mes de abril. La primavera fue una estación más bien templada, con temperaturas moderadas y con viento “cierzo”, que sopló suave y racheado hasta bien entrado el verano. La floración muy homogénea, tuvo como consecuencia un cuajado muy abundante. El verano fue seco y menos caluroso que el año anterior, con práctica ausencia de precipitaciones desde finales de junio, exceptuando alguna tormenta en agosto, que permitieron una lenta y satisfactoria maduración.

Elaboración: 50 % Racimos enteros y 50 % uva despallada y estrujada, fermentación espontánea. Crianza de 7 meses en barricas de roble francés de 600 litros y segundo uso, y seis meses posteriores en depósitos de hormigón.

Viñedo: Zonas altas de Ainzón, Pozos de Mata, Romeroso, Feremosa

Edad del viñedo: 30 años

Altitud: 550 metros

Suelos: conglomerados, areniscas silíceas de color rojo intenso y lutitas.

Rendimiento: 2 kg cepa

Conducción: vaso

Cultivo: tradicional, con los tratamientos estrictamente necesarios

Fecha vendimia: mediados de octubre

Reposo en Barrica : siete meses, roble francés de 600 litros(usadas)

De esta cosecha se han embotellado 4.000 botellas

Análisis enológico

Alcohol: 14,7%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura, con ribete cardenalicio avanzado y bastante glicérico, limpio y brillante

Olfativa

Aromas a frutos rojos, frambuesas y violetas, como secundarios aparece el yogur de fresa.

Boca

Vino agradable en boca, de entrada salina y una acidez controlada, es un vino carnosos, con un ligero amargor final, lo que le hace un vino largo, el retrogusto es intenso con recuerdos a los aromas que aparecen en la fase olfativa, bastante persistente.

Notas

Bastante equilibrado, es un vino interesante