

GABARDA EXCELSIS 2020

Bodega: Gabarda Wineries

Zona: D.O. Cariñena

Variedades: Garnacha

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Procedente de nuestras Garnachas de Altura y con menos de 1,5kg por cepas. Se recolecta en las primeras semanas de Octubre cuando ya las mañanas son bastantes frescas (entre 8°C Y 10°C), la cosecha es manual en cajas ventiladas de no más de 8 kilos.

Elaboración:

Una vez en bodega se da comienzo a una maceración pre fermentativa a baja temperatura, además se añaden las levaduras seleccionadas para que estas comiencen la fermentación alcohólica lentamente y a temperatura controlada. Tras analizar el mosto, se deja macerando el sombrero hasta que se decide descubrir directamente a barricas de roble Frances de segundo y tercer uso donde se realiza la fermentación maloláctica de forma natural y permanece durante 5 meses. Todos estos procesos se hacen con total minuciosidad y al detalle, intentando preservar la esencia de la fruta en todas las etapas, además de integrar todos los matices que aparecen en el proceso creativo

¿Qué esperar de este vino?

Amplio en boca, que recuerda a fruta fresca roja y un toque sutil y duradero de madera, además de aromas etéreos como las emociones que transmite



Maridajes:

Verduras o carnes a la brasa, aperitivos...

Tª de servicio recomendada:

16-18°C

En pleno corazón de la DOP Cariñena nace Bodegas Gabarda, un proyecto joven, comprometido y enérgico.

La bodega integra en su equipamiento los últimos adelantos en materia de vinificación, adaptándolos a sus necesidades de búsqueda de su estilo propio. El diseño e ingeniería de las instalaciones, el tratamiento en la entrada de la uva, la circulación del mosto, el proceso fermentativo en depósitos de acero inoxidable de geometría y volumen adaptados a la elaboración de vinos de calidad junto con un riguroso control y seguimiento de la temperatura pensados para que todos los procesos aporten valor añadido a los vinos.

Estas modernas instalaciones más el mimo y saber del, aunque joven pero experimentado, equipo técnico, dan como resultado unos vinos sabrosos y de gran calidad. En cuanto al agua, siempre han optado por los viñedos de altura para evitar el riego. En las áreas más bajas donde el riego es casi obligatorio, solo se utiliza en situaciones extremas. Además, siempre se han centrado en las variedades nativas adaptadas a los períodos de sequía.

Además, no utilizan pesticidas, sino un sistema de confusión sexual por feromonas. También trabajan sin herbicidas y, además, se aprovecha la "cosecha verde" (caída de racimos verdes inmaduros) para reducir la producción y mejorar la calidad, permitiendo que los viñedos produzcan sin agotamiento. Por supuesto, también se recicla el agua dentro de las instalaciones.

Todo esto más el trabajo diario basado en la tradición son su forma de agradecer a la naturaleza y mostrar su amor y respeto por el medio ambiente.

