

# LOCOS POR EL VINO

~ CRAZY FOR WINE ~



## Barambán

**VARIEDADES** - Tempranillo 50%, Garnacha 50%.

**TEMPRANILLO** - Viñedos de 25 a 35 años ubicados a una altura de 550 metros sobre el nivel del mar. La composición del suelo es principalmente de arcilla roja con dos variaciones según la ubicación; una zona es más ferrosa lo que proporciona un color profundo a los vinos y la otra área es calcárea lo que da acidez y frescura a los vinos. La vendimia se realiza en la primera semana de octubre de forma manual.

**GARNACHA** - Viñedos de entre 15 y 25 años a 550 metros de altitud, cultivados y potenciados por el **Cierzo** en las laderas del **Moncayo**. Formación tradicional plantada en vaso en tierras tivo muy secas. Los suelos son principalmente arcillo-ferrosos y pizarrosos, con alto contenido pedregoso de cuarzitas y areniscas. La vendimia se lleva a cabo en la segunda quincena de octubre, siendo recogido a mano con seleccionado de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN** - Las dos variedades se elaboran por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable. La Garnacha se fermenta en depósitos abiertos con una prefermentación en frío de dos días y una fermentación alcohólica a 25° a 30°C. El Tempranillo se vinifica con método tradicional a temperatura controlada entre 20° a 22°C. La Garnacha tiene una crianza de 6 meses en roble americano y la Tempranillo el mismo periodo en roble francés.

**NOTAS DE CATA** - Vino de color rubí profundo con aromas que evocan matices de violetas, grosellas y moras. En boca es potente y sedoso con una combinación de moras, ciruelas y cerezas. Notas frutales, florales y especiadas bien equilibradas con toques de roble matizado que aportan complejidad a la nariz. Posee un postgusto largo, agradable y persistente con un gran potencial de guarda.

LOCOS POR EL VINO

~ CRAZY FOR WINE ~