



El viaje de Ramón


GARNACHA 2015




 **REBSORTE**
100% Garnacha

 **2015 ERNTE**
Die Wintermonate waren gekennzeichnet durch ausgiebige Regen- und Schneefälle, die für ein ausreichendes Wasserreservoir bis zum Ende des Vegetationszyklus sorgten. Kühle Temperaturen im Frühjahr begünstigten einen guten Austrieb, der wiederum eine vermehrte Rebenbildung mit kleineren Beeren zur Folge hatte. Der Sommer war ausgesprochen heiß – im Juli wurden die höchsten Temperaturen seit Aufzeichnung der Temperaturen gemessen. September und Oktober waren geprägt durch geringe Niederschläge, sanfte Brisen und sonnige Tage. Ideale Bedingungen für die Lese, da man jede Parzelle zum perfekten Lesezeitpunkt ernten konnte. Die offizielle Bewertung der DO: “SEHR GUTE” Ernte.

 **WEINBEREITUNG UND AUSBAU**
Der Wein ist zu 100% aus Garnacha-Trauben bereitet. Die Reben wurden im Oktober je nach Reifegrad, Parzelle für Parzelle gelesen. Nach der Ernte wurden die Trauben nach der Saignée-Methode vinifiziert. Dafür lagern die Beeren zwischen 4 und 6 Stunden auf der Maische, um dem Wein eine schöne Farbe und intensive Frucht zu verleihen. Für den Wein wurde nur der Saft, der durch ein erstes sanftes Anpressen gewonnen wurde, verwendet, da dieser besonders süß und fruchtig ist. Anschließend wurde der Wein in Stahltanks bei einer Temperatur von 14° C ausgebaut.

 **VERKOSTUNGSNOTIZEN**
Die helle Farbe von zartem Lachsrosé ist auf den recht kurzen Kontakt mit den Beerenhäuten während der Vinifizierung zurückzuführen. In der Nase präsentiert sich der Wein von zurückhaltender Eleganz. Aromen von frisch gemähtem Gras harmonisieren mit Noten von Grapefruit und weißen Blüten. Am Gaumen entfaltet sich eine lebendige Frische, die in ein lang anhaltendes Genusserlebnis mündet.

 **SERVIEREMPFEHLUNG**
Am besten zwischen 10° C und 12° C. Ein perfekter Begleiter zu frischem Gemüse-Tempura, Weichkäse und Salaten.