

VALDELABARGA

EL ESCOCÉS VOLANTE 

Variedad: Garnacha Tinta 85%, otras variedades 15%
Añada: 2021
Producción: 2.600 botellas en abril de 2023
Enólogo: Norrel Robertson MW
Parcela: Venta del Bravo
Pueblo: Torralba de la Ribota
Suelo: Canto rodado y gravas
Altitud: 680 metros



NOTAS DEL ENÓLOGO

[Lee nuestro informe de vendimia 2021 aquí](#)

Las uvas se vendimiaron en 20 kg almacenados entre 0 y 1 grados en una cámara frigorífica con humedad controlada. Fermentado en un fermentador abierto con un 15% de racimos enteros incluidos en forma de pastel de capas. Se aplicaron suaves bazuqueos una o dos veces al día únicamente durante una fermentación larga, lenta y suave después de que las uvas se calentaran de su remojo en frío. Después se realizó una larga maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar sobre los hollejos. Tras el prensado, el vino permaneció en 5 barricas Stockinger de 500 litros durante 12 meses antes de ser embotellado con una clarificación y filtración mínimas.

Valdelabarga es una llanura glacial compuesta de cantos rodados y cantos situados entre la Sierra de Armantes y Virgen de la Sierra en el corazón del Sistema Ibérico en el municipio de Torralba de Ribota. Según el folclore local, la parcela cambió de manos por el precio de un toro - Venta del Bravo. La parcela data de 1941 según los registros, pero su mezcla de Garnacha Fina (aproximadamente el 85%) con una pizca de Provehón (Bobal), Macabeo y otras variedades minoritarias sugiere una fecha de plantación anterior, justo después de que la filoxera assolara Europa unos 40 años antes.

Valdelabarga es un lugar excepcional con suelos de drenaje libre con capacidad para madurar siempre y producir una mezcla de Garnacha con fruta madura y elegancia.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 14,2% Azúcar residual: 1,5g/l Acidez: 6,17g/l pH: 3,4

“Un vino emocionante y complejo.”

Beth Willard, Aragon Top 100 Report 2024

