

SELECCIÓN ESPECIAL 2022

VARIEDADES: 55% Cabernet sauvignon y 45% Merlot.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La añada 2022 se caracterizó por las altísimas temperaturas y las escasas precipitaciones a lo largo de todas las estaciones. El invierno comenzó frío y seco y terminó con temperaturas más suaves que propiciaron una temprana brotación.

La primavera llegó lluviosa y las altas temperaturas de finales de marzo y abril aceleraron el crecimiento de las plantas que experimentaron un desarrollo vegetativo excepcional.

El envero comenzó a mediados de julio cuando ya estábamos en plena ola de calor, alcanzando los 40 °C. La baja pluviometría del verano nos permitió vendimiar un fruto con una sanidad impecable y con una mayor concentración de azúcares. La cosecha del 2022 esté entre las más tempranas del Somontano ya que comenzamos la vendimia el 10 de agosto y finalizó el 16 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Los mostos fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 24 °C. La maceración con las pieles se prolonga durante unos 10 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble francés durante 7 meses, afinándose posteriormente en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado en marzo de 2024.

CATA: Color rubí muy atractivo, su nariz es una acertada combinación de notas frutales, especiadas y florales sobre un marco de aromas tostados que aporta la crianza en barricas. Es un vino ágil y jugoso en su paso por boca, que queda tapizada por taninos aterciopelados de magnífica factura.

IMPRESIONES DEL ELABORADOR: Este vino ha sido concebido y vinificado en exclusiva para el Rotary Club de Huesca. Es un acertado coupage de dos variedades de reconocido prestigio internacional: el cabernet sauvignon de nuestros viñedos de Salas y el merlot del valle de Enate. Un vino con un magnífico equilibrio entre las notas frutales y los tonos tostados y especiados de la crianza, con una estructura tánica sedosa que hace de él un vino muy fácil de beber.

SERVICIO: Estamos ante un vino que despliega todas sus virtudes si lo tomamos ligeramente fresco, en torno a 14 °C, y que es muy versátil desde el punto de vista gastronómico, tanto con pasta, arroces, pescados y carnes.



MÁS INFORMACIÓN:

<https://rotaryclubhuesca.com/vino-solidario-2/>

Pepelu González: 680 20 50 20 - pepelugon@telefonica.net