



### Viñedo

Giró 100%. Variedad única que no es Garnacha. Es una variedad que nos une desde el año 1500 con Mallorca y Cerdeña, donde también se encuentra. Al ser muy sensible al Oídio y de muy baja producción, fue perdiendo lugar por variedades más productivas. Hoy en día es un pequeño tesoro que debemos cuidar y presentar como se merece. Giró de Abargues: Gran vino Mediterráneo de Guarda. Ubicación: Abargues, Pla de Lliber. Elevación: 300 metros. Dimensión: 2,5 ha. Densidad plantas: 1304 plants/ha. Rendimientos: 2504 kgs por Ha. Edad: 75 años. Selección Clonal: Giró Fuerza. Formación: Vaso Tradicional. Riego: Cultivo en seco. Cultivo: Orgánico - no certificado. Suelos: Suelos muy antiguos formados en el Triásico. Arcillas con mucho hierro (Terres rosses) y mucha piedra calcárea.

### Características de añada

Añada delicada. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca de noche fría, con un estado sanitario excelente.

### Vendimia

Las uvas se recolectan la primera semana de septiembre. Son uvas únicas de variedad tinta cultivadas en la costa.

Punto de vendimia: 13,5%

Densidad: 1097.

Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.

Fecha: 12 de septiembre de 2024

### Vinificación

La expresión de la sencillez. Lo importante es la uva de alto potencial que seleccionamos en este viñedo. Todos los racimos son revisados uno a uno, retirando los granos sobremaduros o tostados por el sol. Así podemos reflejar una expresión más fresca. Las cajas de 10 kgs se molturan en pequeñas tinajas de 1000 kgs y fermentan de forma espontánea con un 30% de raspa. No trabajamos con bombas y todas las maceraciones son muy delicadas con nuestras manos para obtener vinos con cuerpo, mucho tanino pero finos y delicados. Prensamos delicadamente y llenamos las barricas para tener una fermentación maloláctica en las mismas. Trasegamos y el vino limpio se afina durante 1 año en barricas de roble francés Allier de 500L.

### Crianza

Criado 12 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier.

Dimensión barricas: 500 litros.

SO2 total: 61mg/L

Cierre: Corcho Natural

### Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 13,5%

Azúcar residual: 0,60 gr/L

TA (total acidez): 5,27 gr/L

pH: 3,56

### Nota de cata

Preciosa expresión de monte bajo, tierra mojada, monte umbrío. Con una boca poderosa que nos recuerda a los suelos férricos y las notas sanguíneas. Taninos muy nobles y poderosos que le permitirán vivir muchos años.

### Maridaje

Ideal para acompañar atún y pescados contundentes. Paellas, Valenciana o de conejo con caracoles. Pastas, carnes blancas, ibéricas y parilladas suaves. Embutido y quesos.