PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

Fierroca 2024

Giró
Abargues, Pla de Lliber

Vino Tinto
Giró 100%
D.O. Alicante Marina Alta

Viñedo

Dentro de nuestra finca de Abargues subdividimos nuestras parcelas en multitud de microvinificaciones con el interés de aprender y ver cómo se comportan unas y otras. La zona más alta de la finca está compuesta por tres pequeñas terrazas alargadas que nos dan vinos con menos antocianos pero con más carácter, tanino y fuerza, por lo que decidimos criarlo de forma separada y ver su evolución. El resultado es tan original y especial que decidimos embotellarlo de forma separada. Fierroca es nuestro primer Grand Cru, ese viñedo, ese lugar con esa orientación que lo hace único e irrepetible. Debe su nombre al carácter de nuestros suelos, cargados de Hierro y Roca. De ahí viene su nombre: Fierroca.

Ubicación: Abargues, Pla de Lliber.
Elevación: 300 metros.
Dimensión: 1,21 ha.
Densidad plantas: 1100 plantas.
Rendimiento: 1200 kgs.
Edad: 75 años.
Selección Clonal: Giró.
Formación: Vaso Tradicional.
Riego: Cultivo en secano.
Cultivo: Orgánico - no certificado.
Suelos: Suelos muy antiguos formados en el Triásico. Arcillas con mucho hierro (Terres rosses) y mucha piedra calcárea.

Vendimia

Se recolecta cuando la planta acaba de realizar toda la carga fotosintética buscando el punto crujiente y huyendo de la sobremaduración .
Punto de vendimia: 13%.
Densidad: 1095.
Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.
Fecha: 1a. semana, septiembre 2024

Vinificación

Mucha sencillez en la elaboración pues tenemos una materia prima de alta calidad. Recolección en cajas de 10 kgs, fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas de nuestro propio viñedo. Ligeros remontados para tener una extracción suave y no agresiva. Este vino hace la maloláctica en barricas de 1 año de roble francés Allier y permanece en ellas durante 12 meses hasta su embotellado con una pequeña filtración por placas de papel para no dañar sus cualidades.

Características de añada

Añada completa y de gran carácter con verano fuerte y caluroso durante el día pero de noches frías. Vendimia seca y larga.

Crianza

Criado 12 meses en barricas nuevas de roble francés Allier Nadalie.
Dimensión barricas: 500 L
Tiempo en barrica: 12 meses
SO2 total: 69mg/L
Cierre: Natural Flor Premium Ebrocork

Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 13%
Azúcar residual: 0,82 gr/L
TA (total acidez): 5,19 gr/L
pH: 3,54

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. Paella valenciana o de conejo con caracoles. Pastas, carnes blancas, ibéricas y parrilladas suaves. Embutido y quesos.

FIERROCA
Vino Tinto

Casa Agrícola. Pepe Mendoza
E | info@casaagricola.es
W | www.casaagricola.es

Bodega
Finca Abargues, Pla de Lliber
03729 Alicante

RP 96 Robert Parker
Guía Peñín 97 www.guiapenin.wine