PEPE MENDOZA
Casa Agrícola

Giró de Abargues
2024

Giró
Abargues, Pla de Lliber

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

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 Mediterréneo 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 secano.
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 tinas 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.

GIRO de ABARGUES
Vino Tinto

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

Bodega
Finca Abargues, Pla de Lliber
03729 Alicante

RP 95 · Guía Peñín 94 · Jancis Robinson 18/20 Superior