Ficha Técnica

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kgs. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4ºC. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. Al final de la mesa de selección, colocamos las barricas de roble francés de 225 lit. sin uno de sus fondos y en posición vertical, para llenarlas por gravedad. Una vez llenas, las tapamos y las colocamos en cámara de frío durante 5 días a 6ºC. para extraer los aromas. Durante la fermentación, cada barrica es girada manualmente 36 veces cada día para extraer los taninos de forma suave. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera de la barrica. Terminada la maceración, desechamos la prensa y el vino flor vuelve a barrica para la fermentación maloláctica. Durante los 5 primeros meses, cada barrica es girada 2 veces por semana, con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 11 meses más a una temperatura de 16ºC., momento en el que se seleccionan las 4 barricas de mayor calidad para su embotellado.

Nombre: Grillo SP

Denominación de Origen: Somontano

Variedades: 51% Syrah
49% Cabernet Sauvignon

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Syrah	Altero	405 mts.	calcareo
Cabernet Sauvignon	Grillo	400 mts.	calcareo y yesos

Fecha Vendimia:
Syrah: 26 de septiembre
Cabernet Sauvignon: 7 de octubre

Rendimiento: 900 gramos por cepa

Producción: 4 barricas de 225 litros

Fermentación:
En barrica cerrada de roble francés de 225 lit.
5 días de criomaceración a 6ºC
12 días de fermentación a 26ºC de temperatura máxima
Postmaceración de 30 días hasta prensado

Crianza:
Fermentación maloláctica en barrica
16 meses en barricas de roble francés de grano fino

Alcohol: 15%

Acidez Total: 5,4

Ph: 3,48

Clarificación: Por gravedad