

PÁLPITO

GARNACHA 2022

EDICION LIMITADA DE 4.200 BOTELLAS



“Siempre sentí que debía volver a los orígenes de nuestra bodega, a aquellas tierras donde comenzó todo. Buscando recuperar la esencia de aquellos tiempos, decidí rendir homenaje a los viñedos de viejas garnachas, aquellos que cada verano eran testigo de los largos paseos y conversaciones de la mano de mi abuela Camila en su pequeño pueblo, Tudelilla.

Allí, de vuelta en ese lugar cargado de memorias, sentí un **pálpito**.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

Pálpito 2022 es mucho más que una nueva añada. Es el vino que conecta generaciones, que recoge el latido de la tierra y el esfuerzo de aquellos que amaron el vino antes que nosotros. Cada sorbo de este vino es un viaje a ese viñedo lleno de historia, al amor incondicional de una abuela que compartió su sabiduría, y al valor de quien, un día, decidió seguir los dictados de su corazón para regresar a sus orígenes.

“Siempre tuve la sensación de que algo grande estaba a punto de suceder...”

y sucedió.

Ahora, ya conoces el final



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

PÁLPITO

GARNACHA 2022

EDICIÓN LIMITADA DE 4.200 BOTELLAS

VIÑEDO

Con casi un siglo de historia y a una altitud de 620 metros se ubica, en la **localidad riojana de Tudelilla** (Rioja Oriental), un pequeño oasis de **condiciones geográficas y vitícolas envidiables** para el cultivo de nuestras Garnachas centenarias del Paraje La Pedriza con 1.6 ha. de superficie de viñedo. El viñedo se asienta sobre suelo franco-arenoso cubierto en su totalidad de cantos rodados que ayudan a preservar su humedad y temperatura haciendo que, durante todas las fases del ciclo vegetativo, haya un **equilibrio hídrico** que asegure que todas las cepas tengan cubiertas las necesidades hídricas para así conseguir, de forma natural y a tiempo, una maduración uniforme de la uva. Las cepas de esta finca tienen unos rendimientos muy bajos, alrededor de 2.850 kg./ha., que unidas al **terroir tan peculiar y singular de Tudelilla, nos permite obtener este excepcional vino monovarietal de Garnacha.**

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Un **vino tinto 100% Garnacha** cuya uva ha sido **seleccionada racimo a racimo**. Tras el proceso de despalillado, el vino fermenta en contacto con los hollejos que son removidos dentro de barricas de 700l. y cuyo **bazuqueo se realiza de forma manual**. Durante todo el proceso, la fermentación alcohólica se produce a una temperatura media de 22°C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días, mimando y cuidando la expresión frutal de la uva y realizando un bazuqueo diario.

Tras esta primera fase, el vino pasa a bocoyes de roble francés de 50l., de capacidad en donde realiza la fermentación maloláctica. El vino continúa con su **crianza durante 16 meses en bocoyes y barricas** de 500 y 224l. **Esta crianza permite equilibrar al máximo el aporte de madera que adquiere el vino** para así respetar la delicada fruta roja de estas cepas viejas tan interesantes. Su estancia en los bocoyes le confiere los matices de grasa y volumen en la boca sin perder la frescura en nariz propia de la variedad Garnacha.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

CATA Y MARIDAJE

Vista: Rojo rubí intenso y brillante.

Nariz: Nariz intensa con un sorprendente equilibrio de fruta roja ácida, fruta negra silvestre y notas herbarias de monte bajo como tomillo y lavanda con un sutil fondo de punta de lápiz.

Boca: En la boca es elegante y sabrosa con un recorrido delicado y largo con un final vertical bien sustentado en la acidez y el alcohol que dan la tipicidad a la variedad Garnacha y no deja indiferente a nadie.

Pálpito es un vino fino y muy versátil por lo que marida a la perfección con carnes blancas, ensaladas frescas y aromáticas, comida asiática como el tartar en donde la grasa del salmón o del atún macerado se ensamblan a la perfección con los taninos delicados de la Garnacha. Además, fusiona también muy bien con la comida mejicana picante (taco de carne con cilantro y chiles) donde encontraremos un buen aliado con la frescura de la fruta y el dulzor del alcohol. *Temperatura de consumo: 18°C.*



“Pálpito ha sido el resultado de la búsqueda de una uva Garnacha casi centenaria cultivada sobre suelo al más puro estilo Rodano Sur, elegante, con mucha tipicidad; un gran terroir que sorprende y transmite toda la energía de los cantos rodados que cubren el suelo de la finca.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

