

PÁLPITO

GARNACHA
ÉDITION LIMITÉE



“J’ai toujours senti le besoin de retourner aux origines de notre domaine, sur ces terres où tout a commencé. Cherchant à retrouver l’essence de cette époque, j’ai décidé de rendre hommage aux vignobles de vieilles vignes de Grenache, ceux qui, chaque été, étaient témoins des longues promenades et des conversations que je partageais, main dans la main, avec ma grand-mère Camila dans son petit village, Tudelilla.

Là, de retour dans ce lieu chargé de souvenirs, j’ai senti un **pálpito.**”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

Pálpito est bien plus qu’un nouveau millésime. C’est le vin qui relie les générations, qui recueille le battement de la terre et l’effort de ceux qui ont aimé le vin avant nous. Chaque gorgée de ce vin est un voyage vers ce vignoble chargé d’histoire, vers l’amour inconditionnel d’une grand-mère qui a partagé sa sagesse, et vers le courage de celui qui, un jour, a décidé de suivre ce que lui dictait son cœur pour retourner à ses origines.

“J’ai toujours eu le pressentiment que quelque chose de grand était sur le point de se produire...”

et c’est arrivé.

Maintenant, vous en connaissez le dénouement.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·

PÁLPITO

GARNACHA
ÉDITION LIMITÉE

VIGNOBLE

Avec près d'un siècle d'histoire et à une altitude de 620 mètres se situe, dans la commune de Tudelilla dans la Rioja (Rioja Oriental), un petit oasis aux conditions géographiques et viticoles enviables pour la culture de nos Grenaches centenaires du lieu-dit La Pedriza, d'une superficie de 1,6 ha de vignes. Le vignoble repose sur un sol limono-sableux entièrement recouvert de galets roulés qui aident à préserver son humidité et sa température, assurant, durant toutes les phases du cycle végétatif, un équilibre hydrique qui garantit que tous les céps aient leurs besoins en eau couverts afin d'obtenir, de manière naturelle et en temps voulu, une maturation uniforme des raisins. Les vignes de ce domaine ont des rendements très faibles, environ 2 850 kg/ha, ce qui, allié au terroir si particulier et singulier de Tudelilla, nous permet d'obtenir ce vin exceptionnel monocépage de Grenache.

ÉLABORATION ET ÉLEVAGE

Un vin rouge 100 % Grenache dont les raisins ont été sélectionnés grappe par grappe. Après le processus d'éraflage, le vin fermente au contact des pellicules qui sont brassées dans des fûts de 700 l, et dont le pigeage est réalisé manuellement. Durant tout le processus, la fermentation alcoolique se déroule à une température moyenne de 22 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec les pellicules pendant 7 jours, en choyant et en préservant l'expression fruitée du raisin et en effectuant un pigeage quotidien. Après cette première phase, le vin est transféré dans des fûts (demi-muids) en chêne français de 500 l de capacité, où il effectue sa fermentation malolactique. Le vin poursuit son élevage pendant 16 mois dans des fûts et barriques de 500 et 225 l. Cet élevage permet d'équilibrer au maximum l'apport de bois que le vin acquiert afin de respecter les délicats fruits rouges de ces vieilles vignes si intéressantes. Son séjour dans les fûts de 500 l lui confère des nuances de gras et de volume en bouche sans perdre la fraîcheur au nez propre au cépage Grenache.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Robe: Rouge rubis intense et brillante.

Nez: Nez intense avec un équilibre surprenant de fruits rouges acidulés, de fruits noirs sauvages et de notes herbacées de garrigue comme le thym et la lavande, sur un subtil fond de mine de plomb.

Bouche: En bouche, il est élégant et savoureux, avec un parcours délicat et long, doté d'une finale verticale bien soutenue par l'acidité et l'alcool qui confèrent la typicité au cépage Grenache et ne laisse personne indifférent.

Pálpito est un vin fin et très polyvalent, c'est pourquoi il s'accorde à la perfection avec les viandes blanches, les salades fraîches et aromatiques, la cuisine asiatique comme le tartare où le gras du saumon ou du thon mariné s'assemble parfaitement avec les tanins délicats du Grenache. De plus, il se marie également très bien avec la cuisine mexicaine épicée (tacos de viande avec de la coriandre et des piments), où nous trouverons un bon allié avec la fraîcheur du fruit et la douceur de l'alcool. Température de dégustation : 18 °C.



Pálpito est le résultat de la recherche d'un raisin de Grenache presque centenaire cultivé sur un sol dans le plus pur style du Rhône méridional, élégant, avec beaucoup de typicité ; un grand terroir qui surprend et transmet toute l'énergie des galets roulés qui recouvrent le sol du domaine..

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·