

PÁLPITO

GARNACHA 2021

EDICIÓN LIMITADA DE 2.711 BOTELLAS



UN HOMENAJE AL ESFUERZO

Garnachas procedentes de viñedos viejos sobre suelos muy pobres de origen glacial.

Un año de condiciones climatológicas cambiantes que hicieron sufrir a la vid y a las personas encargadas de cuidarla.

Cepas que han luchado durante décadas por sobrevivir y aferrar sus raíces en un terreno pedregoso, hostil y extraordinariamente rústico, a 600 m. de altura.

De sobra eran conocidas las dificultades que nos iban a traer aquellas garnachas, ya de por sí complejas y delicadas. Así que, en el preciso instante en que este vino comenzó a ser, ya se sintió el pálpito de que algo grande estaba a punto de suceder,

... y sucedió.

Nunca antes había latido a semejante velocidad el corazón de nuestro enólogo.

“ *Pálpito es el fiel reflejo de los nuevos vientos de Bodegas Franco - Españolas. Es un homenaje al esfuerzo, al trabajo en equipo, a la inquietud y a la sabiduría. Este vino nace después de muchos años de experiencia con la garnacha, una variedad tan complicada como delicada. Fue un trabajo muy duro que se recompensa cuando catas Pálpito y te das cuenta que estás frente a un vino de extraordinaria elegancia.* ”

– Enólogo de Bodegas Franco-Españolas –

PREMIOS

Medalla de Oro, Mundus Vini

93 puntos, Andreas Larsson

91 puntos, James Suckling

94 puntos, ABC Guía de vinos

93 puntos, Tim Atkin

Medalla de Plata, Concurso Mundial de Bruselas

92 puntos Medalla de Plata, Decanter



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca RIOJA

PÁLPITO

GARNACHA 2021

EDICIÓN LIMITADA DE 2.711 BOTELLAS

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Un vino tinto 100% Garnacha cuya uva es seleccionada racimo por racimo. Tras el proceso de despalillado, fermenta en contacto con los hollejos que son removidos dentro de las barricas de 500l. varias veces al día, a una temperatura media de 28°C. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con los hollejos durante 7 días. La desacidificación maloláctica se produce en barrica de roble francés y americano nuevo de tostado medio, utilizándose también barricas de segundo uso para evitar una sobremaderización.

El vino sigue con su crianza en dichas barricas durante 14 meses con interrupciones cada 4 meses para realizar la trasiega. Posteriormente el vino fue embotellado el 1 de marzo de 2023 y continúa su evolución en botella. Grado alcohólico: 14,5% vol.

CATA Y MARIDAJE

Vista- Rojo picota con tonos rubí, una garnacha con un color muy bien cubierto.

Nariz- Complejo en nariz, con buena intensidad y fresco. Fruta roja en confitura, lácteos, minerales, balsámicos, toques de torrefacto y tostado perfectamente integrados.

Boca- Muy buena constitución, muy sabroso, fresco, carnoso y vivo. Con el equilibrio perfecto entre finura, vigor y suavidad. Existe un predominio de la fruta, con la presencia de taninos suaves y maduros de gran calidad. Un vino con un final elegante, intenso, postgusto complejo y extraordinaria tipicidad.

Pálpito es fino y muy versátil a la hora de su maridaje. Ideal con carnes al horno como el cordero o el cochinillo por la profundidad del vino. Por su elegancia, también marida con arroces de todo tipo, haciendo un deleite de los amantes de la paella. Temperatura de consumo: 18°C.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS DE LA COSECHA.

Invierno- El año comenzó con lluvias abundantes y temperaturas muy bajas debido a la tormenta Filomena, lo que hizo que hubiera un acumulado hídrico importante para el resto del año.

Primavera- Durante la primavera las altas temperaturas fueron la tónica habitual, aunque durante los días del 8 al 10 de junio que duró la floración, hubo unas lluvias abundantes, lo que ocasionó un cuajado irregular. Se preveía una añada corta, de calidad extraordinaria, debido a esta selección natural.

Verano- La vendimia se intuía desde agosto adelantada debido a un verano extremadamente seco y caluroso, pero septiembre llegó con lluvias y la vendimia se retrasó.

Otoño- En octubre los astros se alinearon y fue sensacional, con amplio contraste térmico entre la noche y el día y, sin precipitaciones, con lo que decidimos esperar y nos encontramos con una madurez excelente. Se vendimió el 12 de octubre de 2021.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca RIOJA