BODEGAS **FRANCO-ESPAÑOLAS** • FUNDADAS EN 1890 •

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

Premio añada 2022
(antes de su salida al mercado)

92 puntos, Andreas Larsson

Premios añada 2021

Medalla de Oro, Mundus Vini
93 puntos, Tim Atkin
93 puntos, Andreas Larsson
91 puntos, James Suckling

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

C/ Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Tel +34 941 25 13 00 | francoespanolas.com

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 tiene 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 22ºC. 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 acida, 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: 18ºC.*

"Pálpito ha sido el resultado de la búsqueda de una uva Garnacha casi centenaria cultivada sobre suelo al mas 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."

Emma Villajos – Directora Técnica de Bodegas Franco-Españolas –

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FUNDADAS EN 1890 ·

C/ Cabo Noval 2, 26009 Logroño (La Rioja) | Tel +34 941 25 13 00 | francoespanolas.com