



FABIO COULLET
BODEGA

INGÉNITO

GARNACHA CRIADA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

VIÑEDO

Vino proveniente de viñedos del Pueblo de Almáchar, fiel representación de los accidentados terruños de la Axarquía en Málaga, con pendientes de hasta el 70%.

- Ubicación: Axarquía
- Elevación: desde 300 y hasta 450 metros sobre el nivel del mar, cara Norte
- Dimensión: 2 ha
- Densidad plantas: 2500 plantas/ha
- Rendimientos: 3500 kgs por ha
- Edad: media 10 años
- Selección Clonal:
- Formación: Vaso Tradicional
- Irrigación: Cultivo en secano
- Cultivo: Orgánico - no certificado
- Suelos: Esquistos de pizarra

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada con primavera fresca y lluviosa, y un verano extremadamente seco y caluroso, que limitó la producción con mermas de hasta un 40%. Las uvas llegaron a vendimia con un estado sanitario perfecto y una bonita concentración aromática. Vendimia sin lluvias.

VENDIMIA

Las uvas se recolectan a principio de agosto, con perfecto equilibrio de azúcares acidez y Ph. Uvas de alto potencial, con gran carga aromática, guardando la frescura del mediterráneo

- Punto de vendimia: 13%.
- Densidad: 1099
- Estado Sanitario: perfecto, sin botrytis ni deshidratación.

VINIFICACIÓN

La uva de alto potencial que seleccionamos son racimos revisados manualmente para quitar los granos sobremaduros y así reflejar una expresión más fresca.

- Maceración: suave manual, delicada con pieles y 30% raspa
- Levaduras: Indígenas procedentes del viñedo
- Depósitos: 1000L
- Fermentación primaria: 8-10 días
- Prensado: Racimo entero
- Prensa: Neumática
- Contacto lías: Sin batonnage
- Fermentación secundaria: Maloláctica en barricas de roble





FABIO COULLET
BODEGA

INGÉNITO

GARNACHA CRIADA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

CRIANZA

Este vino realiza una crianza en barricas nuevas de roble francés al menos durante 4 meses para luego ser embotellado.

- Dimensión barricas: 225 L
- Cierre: Corcho Natural

DATOS TÉCNICOS

- ABV (alcohol por volumen): 13% Azúcar residual: 0,87gr/L
- TA (total acidez): 6,34/L
- pH: 3,40
- SO₂: 48gr/lit

NOTAS DE CATA

Vino fino delicado, mineral, con aromas a guinda, palo de fresa, notas de violeta, hierbas en resina y pinos mediterráneos que acompañan la complejidad de la crianza en barrica. Magnífica boca, seria, grande y equilibrada, un conjunto con armonía y muy fresco para ser disfrutado en cualquier época del año.

MARIDAJE

Ideal para acompañar atún y pescados contundentes. Paellas y arroces de conejo y aves. Pastas, carnes blancas, carnes ibéricas y parrilladas suaves. Embutidos y quesos.

