



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 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

## 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 alcohólica: 8-10 días
- Encubado: Racimo entero
- Prensa: Neumática
- Contacto lías: Sin batonnage
- Fermentación Maloláctica en barricas de roble





FABIO COULLET  
BODEGA

# INGÉNITO

GARNACHA CRIADA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

## CRIANZA

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

- Volumen de barricas: 225 L
- Cierre: Corcho Natural

## DATOS TÉCNICOS

- Grado Alcohólico: 13%
- Azúcar residual: 0,87gr/L
- TA (total acidez): 6,34/L
- pH: 3,40
- SO2 Total: 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 al refinamiento delicado de la crianza en barrica. Magnífica boca, fresca 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.

