



ALTOCIELO

Ctra. Ronda-El Burgo, km 1,2
29400 RONDA (Málaga) España

www.bodegaslunares.com

BODEGAS LUNARES
RONDA

VARIEDADES

Syrah: 75% • Graciano: 15% • Cabernet Sauvignon: 10%

ANALÍTICA

% vol.: 14,5° AV (g/L Ác. Acético): 0,50

pH: 3,60 IPT: 50

Acidez total (g/L Ác. Tartárico): 5,7 Glicerina (g/L): 8,1

VENDIMIA 2012

La añada 2012 fue una añada seca y con pocas precipitaciones, precedida de otra añada de similares características. Con estas condiciones duras para el desarrollo de la planta y la maduración de la uva decidimos adelantar la fecha de vendimia, en las variedades más tempranas, respecto de la anterior añada en una semana. La Syrah y Graciano se vendimiaron la tercera semana de Septiembre y la Cabernet Sauvignon la pudimos esperar hasta finales de Octubre.

ELABORACIÓN

Las tres variedades provienen de la finca del mismo nombre que el vino, el viñedo se encuentra a 900 m de altitud en mitad de un bosque de encinas. Trabajamos con una viticultura respetuosa con el medio ambiente favoreciendo la biodiversidad existente. Cada variedad se vendimia y se vinifica por separado, lo que nos permite conocer las características y el potencial de cada una de ellas. En vendimia se realiza una exhaustiva selección en campo para posteriormente volver a hacer una selección en la entrada a bodega. Una vez en depósito maceramos en frío durante 4-5 días hasta que de manera natural arranca la fermentación alcohólica que se controla entre 24-26°C. El momento de descube la determinamos por cata siendo siempre encubados largos de hasta 35 días y se realiza un prensado a bajas presiones evitando aportar matices no deseados al vino. La fermentación maloláctica comienza en depósito y se finaliza en barrica. Con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 L.

NOTA DE CATA

Altocielo se presenta con un maravilloso color picota oscuro con un ribete amoratado, dejando entrever síntomas de juventud pese a los más de 18 meses que está en botella antes de salir al mercado. En nariz nos muestra una amplia gama de frutas rojas y negras, con predominio de la fruta de zarza. Las flores azules junto a unas suaves notas balsámicas se van adueñando de la copa mientras el vino va respirando. En boca la entrada es aterciopelada, con una astringencia suave y una acidez que envuelve la boca. Las notas balsámicas y la fruta negra, junto a un toque de regalaz negro, hacen del trago una delicia para los sentidos.

