



LUNARES

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

www.bodegaslunares.com

BODEGAS LUNARES

RONDA

VARIEDADES

Garnacha: 50% • Syrah: 45% • Tintilla de Rota: 5%

ANALÍTICA

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

pH: 3,45 IPT: 45

Acidez total (g/L Ác. Tartárico): 5,4 Glicerina (g/L): 7,3

VENDIMIA 2014

La añada 2014 fue más cálida y seca que la 2013, lo que nos obligó a estar muy pendientes de la evolución de la uva en la cepa. Aguantando al máximo para tener una buena maduración del tanino pero sin pérdida de frescura ni excesivo grado alcohólico en el vino. La Syrah se vendimió la segunda semana de Septiembre y la Garnacha y la Tintilla la tercera.

ELABORACIÓN

En este vino la bodega busca una importante presencia frutal y gran frescura, siendo la madera un acompañamiento del mismo. Las uvas proceden de la finca Ronda la Vieja a 1000 m de altitud a los pies de las ruinas Romanas de Acinipo y de la finca Huerto de la Condesa a 600 m de altitud. En vendimia realizamos una primera selección en campo que se complementa con la mesa de selección a la entrada a bodega. Una vez en depósito se maceró en frío durante 5 días hasta que arrancó la fermentación alcohólica de manera natural que se controla entre 21-23°C. La fermentación maloláctica se llevo a cabo de manera espontánea en depósito finalizándola en barrica con trabajo de liás. Ha tenido una crianza de 6 meses en barricas de 500 L de roble francés.

NOTA DE CATA

La cara del vino nos muestra un intenso color violáceo lleno de vida y matices azules y rojos. En nariz destacan desde primera hora las frutas de zarza y las flores rojas acompañadas con un sutil comienzo tostado, fruto de los 5 meses que pasa en barrica de roble francés de 500 litros. La entrada en boca es muy amable, con unos taninos suaves y un ligero recuerdo a flores azules. Una magnífica acidez complementa el paso fresco y frutal de este Lunares 2014.

