R&G Rolland Galarreta

D.O. ROSALEJO

Eldoze 2021

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país

Vendimia

El invierno fue frío, seguido de una primavera y un verano de temperaturas frescas y moderadas, sin episodios de calor extremo. La vendimia se desarrolló en condiciones secas, sin precipitaciones, con un estado sanitario de la uva excelente. El vino resultante destaca por su buena acidez y una elevada concentración aromática. Esta fue, además, la primera añada certificada como vino ecológico.

Vinificación

La vendimia se realiza exclusivamente a mano en las primeras horas de la mañana. Tras el lavado y refrigeración de la uva, se procede a una rigurosa selección. La vinificación se realiza en una combinación de pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas, mimando al máximo la maceración y la extracción para que el vino tenga elegancia, finura y los taninos más sedosos. Usando la gravedad, sin usar prensas, para evitar aspereza y taninos astringentes, llevamos a cabo fermentación maloláctica en barrica o en tinos de madera de roble francés

Envejecimiento

Posteriormente los vinos permanecen en barrica durante al menos 15 meses. Realizaremos varios trasiegos por gravedad. Viñedo rendimiento: 3.000 kilos por hectárea. Agricultura ecológica. Producción: 16.500 botellas

Notas de cata

Color: A primera vista se distingue por su Color rojo rubí intenso, brillante y cristalino.
Nariz: Sus complejos aromas a frutos rojos se encuentran en armonía con los matices que aporta la crianza en barrica. Su carácter mineral y gran concentración realmente destacan en fase olfativa.
Boca: En boca es fresco, con recuerdos a cerezas, de acidez, equilibrado, elegante y con un paladar increíblemente suave en general.
Maridaje: Carnes rojas, guisos, caza y curados quesos

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	100% Syrah
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Viñedos	Pizarras y cuarcitas de más de 2,5 millones de años.
Temperatura de Fermentación	25ºC
Período de Fermentación y Maceración	20 dias
Composición Barrica	Roble Francés.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	15 meses
Tiempo en botella	Minimo 12 meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,9 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,55 g/L
pH	3.43
Libre de SO2 (MG/L)	33 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	2,2g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Michel Rolland.