

## AGALA Tinto Barrica Cosecha 2013

**Variedad de uva:** Baboso negro, Vijariego negro y Tintilla.

**Viñedos:** 10,5 hectáreas de viñedos propios, con una excepcional situación en el *Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera* para la flora, fauna y vegetación, en la cumbre de la isla de Gran Canaria. A una altitud entre los 1.000 y los 1.200 metros, por lo tanto lejos de la contaminación. Se riega con agua propia del manantial de la Mina de Tejeda, cuya canalización fue hecha en los años 1500-1501. El sistema de riego es por goteo informatizado. Densidad de plantación de 4.000 cepas/ha y marco de plantación de 2,00 x 1,5m, en espaldera. Orientación de las filas NE-SW. Suelo volcánico propio de las Islas Canarias. La edad media del viñedo es de 15 años.



**Climatología:** clima subtropical. Pluviometría de 700 mm de media anual. Invierno escaso en lluvias, primavera suave y verano caluroso y seco. Gran diferencial de temperatura entre el día y la noche y grandes contrastes entre inviernos fríos, llegando incluso algún año a nevar, y veranos calurosos, con temperaturas máximas de 38°C. Orientación al suroeste, por lo que nuestras cepas reciben una media de 11 horas de sol diarias. Podemos decir que tenemos las condiciones ideales para cultivar uva de gran calidad.

**Vendimia:** manual y seleccionada en cajas de 20 kg. Se realizó la primera quincena del mes de Septiembre.

**Elaboración:** la elaboración por separado de nuestras variedades baboso negro, vijariego negro y tintilla, dan lugar mediante el coupage realizado en barricas de roble francés y centro europeo a nuestro tinto barrica de media crianza. Segunda selección manual de la uva en mesa de selección, desechando toda la que no entre con los parámetros de calidad establecidos. Una vez vendimiada la uva se mantiene en cámara de frío. Despalillado, estrujado. Se utilizaron maceraciones prefermentativas y postfermentativas. Finalmente se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad.

**Producción:** 10.000 botellas.

**Nota de cata:** vino de aspecto brillante y vivaz, marcado por los ribeteados púrpura y violáceos que enmarcan una atractiva capa de color rojo picota. Al acercarnos la copa destaca su intensidad aromática, donde los frutos rojos maduros del principio van dando paso tras el reposo a una compleja sinfonía de notas florales y especiadas con sutiles recuerdos de buena madera que no esconden la personalidad de la mezcla varietal que da vida a este vino. De ataque potente, el paso por boca evoluciona de forma untuosa y envolvente, con buen equilibrio entre la acidez alegre y los taninos maduros, dejando un rico recuerdo en el pos gusto amargo, junto a los aromas que envuelven el paladar.

**Premios:**

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 2º premio en la XVIII Edición, cosecha 2012.

**Servicio:** se recomienda tomar a una temperatura de 16-18°C.

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Presentación:** caja de 6 botellas x 75 cl.