

Marca: Luis Oliván

D.O. Somontano

Variedad: Garnacha

Viñedo: parcela Las Pilas

Superficie: 1,5 Ha

Altitud: 490 metros

Año de plantación: 2.000

Conducción: Espaldera

Cultivo: tradicional, con los tratamientos estrictamente necesarios, a base de cobre y azufre.

Suelo: arcillo-calcáreo con ligera pendiente para un buen drenaje, orientación noreste

Rendimiento: 2 kg/cepa

Fecha vendimia: 28 de septiembre

La cosecha 2018 en el suroeste de la hoya de Huesca estuvo marcada por un otoño templado y seco. El invierno fue lluvioso con temperaturas habituales y sus frecuentes heladas, la primavera con temperaturas relativamente bajas y muchos días ventosos que han ayudado a un buen estado sanitario. Un verano seco y más fresco que el de los últimos años, ha alargado la maduración y retrasado la vendimia, situación perfecta para conseguir vinos de graduación contenida, redondos y muy aromáticos. Tras un 2017 con rendimientos ridículos a causa de las heladas y la fuerte sequía, en esta añada se ha recuperado la producción.

Elaboración: Uva despalillada y estrujada. Fermentación espontánea con levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable, descube temprano para limitar la extracción de taninos, reposo de seis meses en toneles usados de 600 litros.

Impresiones de elaborador: Color rojo rubí con capa media, aromas a frutas rojas y monte bajo, final largo y fresco, primera añada, a determinar evolución en el tiempo.

Embotellado: Julio 2019, no está filtrado.

Grado: 14°

De la cosecha de 2018 se han elaborado 1700 botellas.

