

# I GARUM



## VARIETADES



Merlot 70%, Syrah 15%, Petit Verdot 15%

## VITICULTURA



Cada variedad se cultivó de forma diferente. Practicamos viticultura con la mínima intervención, sin el uso de herbicidas. La producción es de **3500 a 5000 kilos por hectárea** dependiendo del año y la variedad. Curiosamente la Merlot, que suele deshidratarse rápidamente en los climas cálidos, es una variedad que se adapta tremendamente bien a Cádiz debido a la fuerte humedad ambiental. Los suelos son de margas yesíferas.

## VENDIMIA



Vendimiamos a mano y de noche en pequeñas cajas de no más de 14 kilos.

## ELABORACIÓN



Cada variedad es elaborada de forma separada en depósitos. Primero se enfría la uva en cámara y se selecciona en mesa. Posteriormente se realiza el encubado por gravedad dejándose algunos racimos enteros. Se intenta expresar el máximo terruño con maceraciones más intensas que en Balbaína tratando de preservar el carácter concentrado del pago del Corchuelo. La fermentación maloláctica comienza en el depósito de acero inoxidable y termina en barrica, donde el vino permanece de 11 a 14 meses. Las barricas son de roble francés y americano de un uso medio de 5 años.

## CATA

Se caracteriza por un color granate capa media- alta.

En nariz es intenso y franco, con recuerdos a sotobosque, fruta roja madura, especias, cerezas, café y cacao. Se caracteriza por un tanino dulce que lo hace sedoso pero potente, de un postgusto tostado y caféico. Los vinos de margas yesíferas son amplios y de largos postgustos.

## MARIDAJE

Platos con legumbres, frutos secos, verduras asadas; carnes de caza; Pescado en salsa, Estofados o guisos livianos, arroz, quesos semiduros. Como postre funciona bien con chocolates no muy dulces. Especial maridaje con tartar de Atún gaditano.

## Tª DE SERVICIO

16°C

## FORMATOS

Botella de 75 cl  
Caja de 6 unidades

