

*Frntera Natural*

BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



# FICHA TÉCNICA | SIETE PELDAÑOS BLACK GARNACHA



BODEGAS  
PASCUAL  
FERNÁNDEZ

**ZONA:** Denominación de Origen Arribes

**TIPO:** Tinto

**AÑADA:** 2020

**VARIEDAD:** 100% Garnacha

**Grado Alcohólico:** 13,5% vol

**pH:** 3,43

**Acidez Total:** 5,91

**Azúcares:** 0,40

**Vendimia:** 10 de octubre de 2020

**Crianza:** 7 meses en Barricas nuevas de roble francés.

## PARCELAS

Fincas situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero, situadas entre 650 y 750 metros de altitud, en Fermoselle, la Villa del Vino. Viñedos viejos que han permanecido inalterados al paso del tiempo con producciones muy bajas, plantados en vaso y con absoluto respeto a la naturaleza.

## SUELOS

Graníticos y arenosos procedentes de la alteración de la roca madre. Estos suelos permiten que la planta alcance una maduración progresiva y no muy rápida, permitiéndonos que la observación continua y diaria nos asegure elegir el momento óptimo de vendimia para elaborar nuestros vinos.

## VENDIMIA

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, de manera que la uva pueda ofrecer todo su potencial. Vendimia manual exhaustiva en cajas de 12 Kilos, con selección manual de racimos en el viñedo y de nuevo seleccionada en la recepción en bodega. Despalillado y estrujado suave, con fermentación a temperatura controlada en depósitos pequeños de acero inoxidable. El vino envejece parte en barricas de roble francés nuevas y parte con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C y 80% de humedad en nuestras bodegas subterráneas centenarias.

## CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

La Garnacha tinta se caracteriza por su sabor a frutos rojos unido a un ligero toque picante, además de aportar aromas y sabores dulces, posee un color fuerte e intenso. En la DO Arribes, se caracteriza por tener una acidez natural que le imprime una personalidad única y diferenciada que le facilitará convertirse en grandes vinos de guarda.

Desde la creación de la DO nunca se había elaborado como mono-varietal, siendo todo un descubrimiento para la zona, la excelente calidad que aporta.

## NOTA DE CATA

Color Rojo picota, intenso y persistente, que denota la presencia, en viñas viejas, de cepas sueltas de garnacha tintorera que añaden esa potencia y viveza de color que tiene. En nariz enseguida salta el ligero toque a vainilla acompañado del chocolate, muy suave y perfectamente ensamblado con los aromas a frutas, ciruela madura y a flores, arbustos florales. En boca sobresale la acidez que presenta, muy bien integrada en el vino que le convierte en un vino muy equilibrado y elegante, con cuerpo y estructura, pero nada pesado, manteniendo la frescura de la fruta que está muy presente, Taninos Robustos pero delicados. El final es especiado (Pimienta Negra)

*Un vino que denota una singularidad especial, uniendo la frescura que le transmite el terroir a la excelencia de la Garnacha.*

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°C

**RENDIMIENTO:** 25 hectólitros por hectárea

**FECHA EMBOTELLADO:** Abril de 2021

**PRODUCCIÓN:** Ed. Limitada de 4.800 bot.

**ENÓLOGA:** Patricia Santos

*Fronteira Natural*

BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ