



**GALLEGO
ZAPATERO**
BODEGAS Y VIÑEDOS

YOTUEL' FINCA LA NAVA

2017

VARIEDAD: Tinta del país 100%.

SUELO: La finca tiene un suelo básicamente arcilloso muy compacto con pequeñas zonas calizas y arenosas, pobre en materia orgánica.

CLIMA: Invierno frío y seco. La primavera cálida adelanta la brotación, afectada por una helada que marca diferentes floraciones e irregularidad en la maduración, también afectada por la sequía generalizada del ciclo vegetativo. Altos contrastes nocturnos en el final del ciclo ayudan a conseguir una buena madurez fenólica de la uva.

VIÑEDO: En Anguix, finca La Nava, (0,80Ha) plantada en vaso en 1996 sobre una ladera con una ligera inclinación hacia el norte. El un clon de baja producción, uvas pequeñas y racimos sueltos.

VENDIMIA: 18 de Septiembre de 2017. Manual, en cajas de 15kg, despalillada, fermenta con levadura autóctona y macera durante 11 días.

CRIANZA: Maloláctica en barricas envinadas de 225 litros de roble francés y posterior crianza en la misma barrica durante 14 meses.

PRODUCCIÓN: 1195 Botellas y 50 Magnum.

EMBOTELLADO: 23 de mayo del 2019.

GRADO ALCOHOLICO: 14,5 % Vol.