

Est. 1989

# ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

*Vino de Parcela*

## ALTÚN CARRALAGUARDIA

*Desgranado a mano, grano a grano*

**Enólogos:** Iker y Alberto Martínez Pangua.

**Superficie:** 1,74 Hectáreas    **Producción:** 600 Botellas.

“UNA PARCELA ÚNICA, FRUTO DE UN PAISAJE QUE COMBINA FACTORES MEDITERRÁNEOS Y ATLÁNTICOS A LA VEZ, Y QUE APORTA SEDOSIDAD, FRESCURA Y MINERALIDAD A LOS VINOS.”

### LA PARCELA

Viñedo de Tempranillo plantado en 1951 en Laguardia. Suelo arcillo-calcareo asentado sobre una roca arenisca en las zonas más altas y pobres, en la que las raíces compiten con la piedra por la supervivencia. En las zonas más profundas y frescas encontramos un suelo asentado sobre una importante capa arcillo limosa.

### ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Desgranado manual, grano a grano. Fermentación con levaduras autóctonas seleccionadas, y maloláctica espontánea en barrica francesa de 500 l.

**Crianza:** 14 meses en barrica de 500 l. de roble francés de segundo año.

### CATA

Carralaguardia se caracteriza por ser un vino con sensaciones de profundidad. Fruta contenida, tánico, fibroso y escultural. Fusión entre los perfiles maduros y la precisión de los caracteres minerales.

**Tº de servicio recomendada:** 16°C

**Copa recomendada:** Zalto Bordeaux (o similar)

