

Añada: 2019

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: arcilloso-calcáreo con ligera pendiente para un buen drenaje, orientación noreste Rendimiento: 2 kg/cepa

Fecha vendimia: 28 de septiembre

Año agrícola 2018-2019

El otoño fue cálido y con abundantes precipitaciones bien caídas que ayudaron a recuperarse las cepas después de la vendimia 2018. Enero comenzó con nieblas y bastantes días con temperaturas negativas .En los meses siguientes la temperatura y la pluviometría estuvieron en las medias anuales ,lo que llevó a un desarrollo de la vid acorde a su ciclo;la floración y la brotación fueron satisfactorias .A primeros de mayo hubo un episodio que marcó la producción;una helada tardía que mermó la cosecha .La comarca de la Hoya de Huesca tiene una buena ventilación ,sopla el viento llamado "Cierzo"lo que unido a las cortas primaveras nos hacen estar fuera del rango de humedad y temperatura críticas para el desarrollo de los episodios fungicos.El verano fue caluroso con unas puntas de 40° que no llegaron a ser una ola calor y las temperaturas bajaron a las normales del estío .La vendimia se desarrolló con normalidad ,el fruto es muy sano y con mayor concentración debido a los pocos racimos por cepa .

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 7 meses barricas francesa de 600 litros

Impresiones de elaborador: Color rojo rubí con capa media, aromas a frutas rojas y monte bajo, mas concentración que añada anterior pero manteniendo su frescura, final largo

Embotellado: Agosto 2020 .no está filtrado.

Grado: 14,5°

De la cosecha 2019 se han elaborado 2.500 botellas.

