

# MIMETIC 2018



## GENÉTICA VARIETAL

### Variedad / Clon

98% garnacha tinta del país  
2% otras variedades tintas  
(Monastrell, Provehón,...)  
Clon autóctono de la zona

### Pie/Portainjertos

Rupestris de lot

### Edad

Viñedos viejos, de entre 35 y 80 años

## ELABORACIÓN

### Viticultura

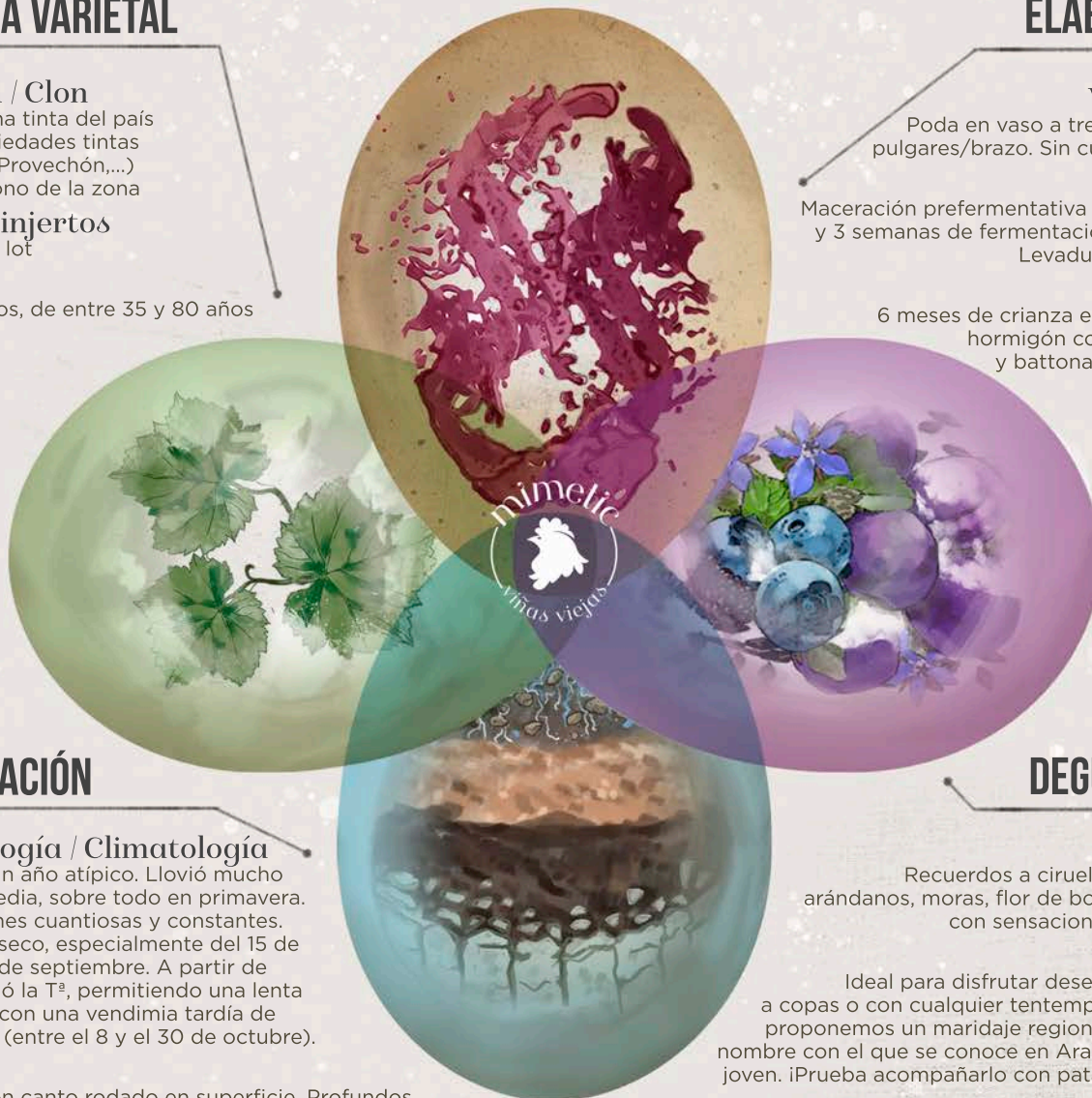
Poda en vaso a tres brazos y dos  
pulgares/brazo. Sin cubierta vegetal

### Enología

Maceración prefermentativa en frío (3 días)  
y 3 semanas de fermentación/maceración  
Levaduras autóctonas

### Crianza

6 meses de crianza en depósitos de  
hormigón con sus lías finas  
y battonages periódicos



## LOCALIZACIÓN

### Meteorología / Climatología

El 2018 fué un año atípico. Llovió mucho  
más de la media, sobre todo en primavera.  
Precipitaciones cuantiosas y constantes.  
Verano más seco, especialmente del 15 de  
agosto al 15 de septiembre. A partir de  
entonces bajó la T<sup>3</sup>, permitiendo una lenta  
maduración con una vendimia tardía de  
gran calidad (entre el 8 y el 30 de octubre).

### Suelos

Arcillosos con canto rodado en superficie. Profundos

### Altitud, Latitud y Longitud

La altitud de los viñedos oscila entre 750 y 1000 mts.  
Latitud: 40° 27' 21"/ Longitud: 1° 45' 43"

## DEGUSTACIÓN

### Cata

Recuerdos a ciruela black amber,  
arándanos, moras, flor de borraja y tomillo,  
con sensaciones mentoladas

### Maridaje

Ideal para disfrutar desenfadadamente  
a copas o con cualquier tentempié. También os  
proponemos un maridaje regional: el *Ternasco*,  
nombre con el que se conoce en Aragón al cordero  
joven. ¡Prueba acompañarlo con patatas panadera!

### Servicio

La liturgia recomienda degustarlo entre 14 y 16°C con una copa  
tipo Riedel Hermitage, pero somos muy fans de que lo disfrutes  
donde, como y con quien quieras

