

Mimetic 2020



Genética varietal

Variedad / Clon

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

Pie/Portainjertos

Rupestis 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 2 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

La añada 2020 tuvo una primavera más
lluviosa y fría de la media sin heladas y un
verano más seco, con un ciclo de la vid más rápido
de lo habitual, sin presencia de enfermedades.
Vendimia con un 40% más de producción respecto
2019. Condiciones sanitarias de la uva perfectas.
Vinos con mayor acidez y concentración de fruta,
con un punto menos de estructura.

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 Veritas New World Shiraz, pero somos muy fans
de que lo disfrutes donde, como y con quien quieras

