

LA MAL- DITA



GARNACHA TINTA

Un tinto de tendencia, fresco, de fácil paladar. Un vino ágil, procedente de viñedos viejos de las zonas de Tudelilla y Rioja central. Criado una parte de él en bodega durante tres meses (30%), mientras que el resto madura en depósito en contacto con sus lías.

VIÑEDOS

De Garnacha Tinta localizados en Tudelilla, Rioja Baja en altitud (700 metros) y la zona central de Rioja, en los municipios de Villamediana y Alberite.

CULTIVO: Viñedos en vaso (más de 40 años) y en espaldera (15 años).

DENSIDAD: 3000 - 3500 plantas/hectárea.

SUELO: Gravas.

ALTITUD: Desde los 450 hasta los 700 m.



ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual.

FERMENTACIÓN: Maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la variedad. Fermentación alcohólica a 28°C durante unos 10 días, con suaves remontados. Fermentación maloláctica en depósito.

CRIANZA

Un 70% del vino permanece en depósito en contacto con sus lías durante tres meses, el resto es envejecido durante el mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés y americano.

PUNTUACIONES Y RECONOCIMIENTOS

91 puntos	• Robert Parker	2022	(añada 2021)
90+ puntos	• Robert Parker	2020	(añada 2019)
91 puntos	• James Suckling	2019	(añada 2018)
90 puntos	• Robert Parker	2018	(añada 2017)
92 puntos	• James Suckling	2017	(añada 2016)
90 puntos	• Peñin	2016	(añada 2015)

VIÑEDOS LA MALDITA BRIONES – RIOJA – ESPAÑA

info@lamalditawines.com

www.lamalditawines.com