Botani Tinto

100% Garnacha

D.O Sierras de Málaga

Primera cosecha

En este proyecto la bodega cuenta con la colaboración del prestigioso enólogo Jose Luis Chueca, artífice de las garnachas de Bodegas Alto Moncayo y Bodegas Breca. Nuestro reto era elaborar el primer vino 100% Garnacha de la D.O Sierras de Málaga.

El origen de estas uvas, son viñedos de Ronda de una media de 25 años, de viticultura orgánica en proceso de certificación, situados a unos 700 metros de altitud.

El clima de la zona es continental, con altas diferencias térmicas entre la noche y el día, e inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

El suelo es arenoso, compuesto de arcilla y limo.

La uva se cosecha a mediados de Septiembre, a mano, se trasladan en cajas de 10-15kg. En bodega pasan por mesa de selección.

La elaboración de este vino es una colaboración conjunta de los enólogos Jose Luis Chueca y Alistair Gardner.

Vinificación: Fermentación maloláctica en acero inoxidable y crianza de 6 meses en barrica de roble francés de 500-600L.