



En nariz, higos, chocolate y especias. En boca es un vino profundo, especiado y complejo, con taninos soaves y fruta negra madura.

Idò son nuestras viñas viejas, nuestra voluntad de mantener vivo el legado del pasado en un vino.

Cosecha 2020

Producción 850 botellas

Variedad de uva 100% garnacha tinta

Vendimia Cosecha manual con cajas de 13 kilos y selección manual de las uvas.

Fecha de la vendimia 25/08/2020

Elaboración Fermentación espontánea con levaduras autóctonas durante 13 días, con 10 días de maceración. Remontajes suaves y bazuqueo manual durante la fermentación.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable, con control de la temperatura (28°).

Crianza de 9 meses en inox. Embotellado en mayo de 2021.

No se han añadido sulfitos al mosto ni al vino y no se han practicado clarificaciones, filtraciones ni correcciones.

Datos vitícolas

Zona vinícola ALBERA (Alt Empordà) - Catalunya

Parcela vinya del Corral (1,27 ha)

vinya del Pirrosa (0,48 ha)

Tipo de suelo jabre granítico y pizarra cuarcífera

Exposición y altitud norte-sur a 90 metros

Portainjerto Ruggeri 140

Sistema de conducción vaso

Años de plantación 1963 y 1968

Marco de plantación 2,5x1,25 metros

Producción media 1500 kg/ha

Tratamientos Caldo bordelés y azufre en polvo

Abono Pastoreo de oveja durante el invierno

Datos analíticos

Grado alcohólico 13,5%VOL

Acidez total 3 g/l

Acidez volátil 0,4 g/l

pH 3,8

Azúcar residual <1 g/l

Anhidrido sulfuroso total <10 mg/l

Anhidrido sulfuroso libre <7 mg/l

El clima en el 2020

La añada 2020 ha sido marcada por una **primavera muy lluviosa y un verano calido sin extremos**. Tuvimos una pluviometria de 600l/m2, numeros que no se alcanzaban desde hace 5 o 6 años.

Esto trajo una infección de mildew importante y contra la cual fue imposible luchar: perdimos el 90% de la cosecha y tuvimos que seleccionar a mano, racimo por racimo, toda la uva.

Este vino marca la añada, con su complejidad, su dificultad i con e cariño para elaborarla con respecto.