

IMAGINE Y ROJO Y NEGRO 2018

Difícil explicar en pocas líneas la trayectoria de **Bodegas Gutiérrez de la Vega**, una trayectoria con más de **40 años defendiendo nuestro territorio, aprendiendo y dando a conocer nuestro paisaje a través de nuestros vinos**. El motivo de estas líneas es poder explicar el cambio de nuestros tintos en esta excepcional añada que fue la 2018.

Como he dicho llevamos **40 años trabajando con variedades autóctonas**, siendo este, un proceso de búsqueda y desarrollo de tipicidades, dentro del cual donde más profundizó mi padre fue en la **Moscatel**, analizando todas las partidas, posteriormente vinificándolas por separado, para finalmente ajustar perfectamente la gama de Moscateles.

No es, hasta el 2006, que retomo ese proceso de identificación de parcelas y elaboración por separado de partidas de **Giró** como hizo mi padre con el Moscatel. Es un proceso arduo pero placentero, y del que aún estamos averiguando muchas cosas interesantes. En 2011 descubro una magnífica parcela de viñas viejísimas plantadas en la **Sierra del Ferrer** (Xaló) a 600 metros de altitud, muy cerca del mar Mediterráneo. Sus suelos, blanquísimos, de una textura especial, unas **margas calizas nada compactas**, me decidieron a dar el paso de hacer un monovarietal. Y así surgió el nuevo **Imagine**. Un vino delicado, con baja capa, unos taninos finísimos.

En 2017 para hacer el Imagine incorporamos una nueva parcela de 0.6 ha del paraje de **Masserof** (la zona más antigua de la Marina Alta donde había uva tinta), siendo esta parcela igualmente de **tierras blancas**, es decir, margas calcáreas (Facies Tap).

Es en este 2017, y después de seguir buscando, desde el 2011 parcelas antiguas de Giró, que vemos la luz! Debemos distinguir entre **tierras rojas y tierras blancas**, que son los dos tipos de suelos donde están plantadas estas viñas viejas. La **Giró se expresa de forma muy distinta** en ambos suelos y esta separación creemos que pone en valor la **riqueza de nuestra Marina Alta** y su variedad tinta estrella.

El Imagine necesitaba pues a su antagónico, un Giró un poco más voluptuoso y con taninos más dulces. Por lo que habíamos visto, y tal y como decía, los suelos que mejor se adaptan a este estilo son las parcelas de Giró en **tierras rojas, suelos arcillosos con mucho hierro y cantos rodados**. Estas parcelas están situadas en su mayoría en las laderas del **Valle de Xaló**. Nosotros seleccionamos las viñas que procedían de las partidas **Cutes y Passules** del pueblo de Xaló para hacer este nuevo **Rojo y Negro 2018**.

En ambos vinos podemos percibir la sutileza del Giró; su acidez, sus notas balsámicas, sus frutos rojos, su aroma a rosas secas, la sangre, la tierra incluso, el chocolate negro... Uno más epicúreo (Rojo y Negro) el otro más elegante (Imagine). Mediterráneos pero siempre con una frescura propia de una Marina Alta que desemboca en el Mar y que es como una isla.

ROJO Y NEGRO 2018

GIRO TIERRAS ROJAS

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN

Laderas del Vall Xaló (Marina Alta) Norte de Alicante

ELEVACIÓN

400 msnm

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Sur y norte

EDAD DE LOS VIÑEDOS

50 años (promedio)

VARIETADES

Giró

FORMACIÓN

En Vaso

SUELO

Tierras rojas - Arcillosas y con cantos rodados

CULTIVO

Manual/tradicional
Orgánico (no certificado)

VENDIMIA

Manual



AÑO CLIMÁTICO

Invierno y primavera suaves relativamente cálidas. Antes de vendimias cayeron unos 100 litros en algunas zonas de la Marina Alta. En general el ciclo fue largo.

VINIFICACIÓN

FECHA DE VENDIMIA

20 de agosto 2018

CRIANZA

En barrica de roble francés y eslavo durante 20 meses

FERMENTACIÓN

Se introdujo la vendimia despalillada y ligeramente estrujada en depósito de inoxidable, fermento junto con los hollejos durante 20 días. Después de un ligero prensado se introdujo en barricas de roble francés/eslavo de 500l

CLARIFICACIÓN

Clarificación natural durante los meses que estuvo en la barrica y ligera filtración pre-embotellado

EMBOTELLADO

En la propiedad el 04 de junio del 2020

PRODUCCIÓN

5200 botellas



Nota de cata

Color picota brillante, capa media.

En nariz sobresale la cereza, balsámico, frutas frescas como la granada o la naranja sanguina, sobre un fondo especiado, algarroba.

En boca entrada de tanino dulce, carnosos, largo manteniendo la frescura. Tanino ligeramente presente.

ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	SO2 TOTAL	ALCOHOL
3.3	5.6 g/l	21 g/l	13,5% vol

IMAGINE 2018

GIRO TIERRAS BLANCAS

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN

Sierra de Bernia, Masserof
(Marina Alta) Norte de Alicante

ORIENTACIÓN DEL VIÑEDO

Norte

VARIETADES

Giró

SUELO

Tierras blancas - Margocalizas

ELEVACIÓN

650 msnm (cerca del mar)

EDAD DE LOS VIÑEDOS

80 años aprox.

FORMACIÓN

En Vaso

CULTIVO

Manual/tradicional
Orgánico (no certificado)

VENDIMIA

Manual



AÑO CLIMÁTICO

Invierno y primavera suaves relativamente cálidas. Antes de vendimias cayeron unos 100 litros en algunas zonas de la Marina Alta. En general el ciclo fue largo.

VINIFICACIÓN

FECHA DE VENDIMIA

8 de septiembre 2018, casi un mes más tarde que en el Vall de Xaló

FERMENTACIÓN

Se introdujo la vendimia despalillada y ligeramente estrujada en barricas de 300l, fermento junto con los hollejos durante 19 días. Después de un ligero prensado se introdujo en barricas de roble francés y eslavo de 500l

CRIANZA

En barrica de roble francés y eslavo durante 20 meses

CLARIFICACIÓN

Clarificación natural durante los meses que estuvo en la barrica y ligera filtración pre-embotellado

EMBOTELLADO

En la propiedad el 04 de junio del 2020

PRODUCCIÓN

1200 botellas



Nota de cata

Color picota, abierto de color.

En nariz presenta matices de frutas de zarza, endrinas, con toques de monte bajo mediterráneo, finamente especiado, con aeración aparecen las notas de cacao típicas del giró en margas calizas.

En boca acaricia el paladar. Textura y grano fino. Largo.

ANALÍTICA

PH	ACIDEZ	SO2 TOTAL	ALCOHOL
3.45	5.1 g/l	24 g/l	13% vol