

# 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 barrica 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 (10-15 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.

**89 PUNTOS PARKER 2016**

Mejor vino joven de Rioja, Relación calidad precio

**91 PUNTOS PEÑÍN**

Mejor vino joven de Rioja, Relación calidad precio

VIÑEDOS LA MALDITA BRIONES – RIOJA – ESPAÑA

[info@lamalditawines.com](mailto:info@lamalditawines.com)

[www.lamalditawines.com](http://www.lamalditawines.com)