



Melé 2014

VARIEDAD

100% Garnacha Tinta

TIPO DE SUELOS

Franco Arenosos

EDAD MEDIA DE LAS CEPAS

42 años

ELABORACIÓN

Melé es un vino muy especial elaborado únicamente en añadas muy excepcionales.

Mediante catas periódicas se sigue la evolución de las barricas destinadas para Ziries, en dichas catas se toma nota de las características de cada una de ellas, haciendo hincapié en matices organolépticos diferenciadores.

Si antes de elaborar el cupage para el embotellado de Ziries alguna de las barricas sigue una línea claramente extraordinaria con respecto a las demás, se separa y continúa su camino hacia Melé.

En la añada 2014, dos barricas de Ziries despuntaron desde el principio de la crianza, una destacando por su intensidad de fruta y la otra por su complejidad y mineralidad; justo antes de preparar el ensamblaje de Ziries, era difícil decidirse por una de las dos, sin embargo, la mezcla de ambas le confería al vino un equilibrio excepcional, ambas barricas procedían del mismo viñedo, condición indispensable en Melé (sólo garnacha de un único viñedo).

Cabe destacar que no sería posible embotellar Melé si esto hiciera perder un ápice de la esencia de Ziries.

De todas estas maravillosas circunstancias nace Melé 2014, un vino que no cabe explicar si no es compartiendo una botella.

CRIANZA

Melé 2014 ha permanecido en bodega de roble francés de 500 litros durante 16 meses, y 1 mes más en depósito para su afinamiento antes del embotellado.

PRODUCCIÓN Y GRADO ALCOHÓLICO

Producción de 1.000 botellas. Grado alcohólico 14,5% vol.



VINOS ECOLÓGICOS