

## FICHA TECNICA-CATA GRAN VINO DE GUARDA PONTAC 2010



Después de una larga selección de los mejores Pagos y Viñedos (donde se enmarcan las viñas mas antiguas, con mejor insolación, orientación, equilibrio de vegetación y producción...etc.) de Bodegas Luis Alegre se seleccionan las mejores cepas (con edades superiores a los 70 años), las cuales se someten a otra selección en campo mas ardua aún si cabe, mediante un proceso novedoso en España, que consiste en llevar la Mesa de Selección a la propia viña, provocando que en ningún momento estén en contacto racimos sanos, de los que presenten la mas mínima alteración sanitaria. Bajo esta premisa nace el Pontac 2.006.

Una vez llegue la uva a la Bodega en cajitas de 15 Kg., esta fermenta en un tino de madera de pequeña capacidad, macerando allí aproximadamente unos 20 días. Posteriormente pasa a barricas nuevas francesas de las mejores calidades, realizadas a medida de las necesidades de la Bodega, con maderas previamente seleccionadas a pie de aserradero y siempre de las Variedades Quercus Sessilis, donde permanece entorno a los 15 meses, de allí, sin filtración alguna, pasan a nuestros botelleros donde el vino ha descansado otros 15 meses, saliendo al mercado con todas las garantías para los consumidores.

**Tipo de suelo:** Suelo calizo y pedregoso.

**Variedades de uva:** 95 % Tempranillo, 5 % Graciano.

**Color:** Intenso cereza con tonalidades rubiáceas. Sin evolución en los bordes.

**Nariz:** Complejo. Alto contenido en fruta madura, negra y compotada, en equilibrio perfecto con la madera de donde podemos obtener fondos de pimienta negra, con notas balsámicas y muy mineral, donde resalta la calidad de las maderas y sus taninos finos y elegantes

**Boca:** Potente y carnoso, Tánico pero muy equilibrado con unos taninos muy elegantes y sutiles. Potente en estructura, lo que le concede un alto poder de envejecimiento. Largo y persistente.