FRANK GEHRY SELECTION 2001

Herederos del Marqués de Riscal

INTRODUCCIÓN

El vino Frank Gehry es el resultado de una cuidada selección de uvas de nuestra propiedad de la variedad Tempranillo, de viñas de más de 40 años de edad. La parcela origen del vino Frank Gehry está situada al norte de Elciego y la selección se realizó aplicando la metodología de Marqués de Riscal, analítica de maduración, cata de granos de uva y mesa de selección, dando como resultado este magnífico y exclusivo vino Frank Gehry 2001.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Lluvias abundantes durante el invierno. Apenas se registraron heladas de primavera; hubo únicamente heladas suaves el 15 de abril y el primero de mayo. Lluvia escasa en los meses de abril, mayo y junio. En julio fueron 45,5 litros. Desde la floración el viento dominante era procedente del noreste. Ligeras lluvias en los últimos días de septiembre. El 11 de octubre cambió bruscamente a vientos de procedencia suroeste muy cálidos lo que dio lugar a una rápida e intensa concentración de azúcares. La vendimia de esta parcela se inicia el 22 de octubre. La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura de 29ºC, durante 5 días y una posterior maceración de 9 días más, siendo el encubado total de estas uvas de 14 días, realizándose el descubre el 8 de noviembre.

La crianza se realiza en barrica nueva de roble americano durante 22 meses y se embotella en noviembre de 2003, permaneciendo en el proceso de crianza en botella hasta su presentación al mercado, el 10 de octubre de 2006.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

El Frank Gehry 2001, es un vino amplio, complejo y especiado, muy bien estructurado, con fruta muy madura y unos taninos potentes y golosos, con una persistencia larga y duradera.

Variedad de Uva: Tempranillo	100%
Grado:	14º
Acidez Total:	3,4
pH:	3,77
I.P.:	67

Crianza en barrica: 22 meses
Embotellado: 4 de noviembre de 2003
Armonía: Este vino armoniza bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.
Temperatura de servicio: entre 16º y 18ºC

NOTAS