



La Petite Agnès 2023



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 13,6% VOL.

PH:3.2

ACIDEZ: 5.5 GR/L H2T

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,45 GR/L

AZÚCARES REDUCTORES: 0.5 GR/L

Elegante y aromático, con notas de frutos rojos, hierbas aromáticas y sutiles toques tostados.

En boca, fresco y equilibrado, con una acidez perfecta y delicada concentración.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pastas, arroces, guisos, embutidos semi curados y carnes de ave como pollo o pavo.

NOTA DE CATA

- **Color:** rojo picota intenso.
- **Nariz:** muy fresco y elegante , con notas de hierbas secas aromáticas propias de bosque mediterráneo.
- **Boca:** aparecen recuerdos de frutos negros , regaliz y una acidez viva y punzante.

LA COSECHA 2023

Sin duda el fenómeno meteorológico más destacado del 2023 fue la borrasca Filomena que en el mes de enero nos dejó en forma de tormenta de nieve un grosor de 40 cm en nuestra finca de La Solana de El Molar. La nieve es muy positiva desde diferentes puntos de vista para nuestro viñedo y principalmente como reservorio hídrico para la brotación.

Paradójicamente el mes de enero fué seguido de un febrero con las temperaturas medias más altas de los últimos diez años, y la primavera fue climatológicamente muy normal sin ninguna incidencia con una muy buena brotación y cuajado. Otro fenómeno meteorológico destacado de esta añada, fue la lluvia que hizo acto de presencia entre la tercera semana de agosto y septiembre con unos registros de 121 L/m2 en estos dos meses, lo que ralentizó la maduración y retrasó la fecha de vendimia .