



Praetoria – 2022/2024

Rouge

100 % Gamay. Este vino es particular por su historia: es un ensamblaje de tres barricas de 2022 y una barrica de 2024. Las barricas de 2022 fermentaron muy lentamente, y al vino le tomó más de dos años «consumir sus azúcares». Era un mosto rico, que daba un vino generoso y bastante alcohólico.

La idea de mezclarlo con una barrica de 2024, que contiene un vino mucho más fresco y ligero, es encontrar un equilibrio entre fuerza y vivacidad.

Tanto en 2022 como en 2024, la maceración duró aproximadamente dos semanas y, por lo tanto, se extrajeron taninos. Los de 2022 ya se han suavizado con la crianza.

En la primavera de 2024 se realizó un único y ligero sulfitado (2 g/hL) al vino de 2022 para «sanear» el medio y ayudar a las levaduras a terminar los azúcares. El vino de 2024 fue vinificado sin aditivos enológicos.

El resultado es un Gamay encantador, pero no exento de profundidad, y con un potencial de guarda que, en principio, resulta interesante.