

# FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



## CUVÉE ESPECIAL 2024

### Elaboración

La fermentación y la maceración se llevan a cabo por separado para cada variedad, en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño, combinando remontados y delestages. El proceso se prolonga durante aproximadamente 20 días con extracciones suaves. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas; cada variedad por separado y en roble de distintos orígenes.

Para el Graciano y Cabernet Sauvignon elegimos roble francés de origen Vosges de grano fino en barricas artesanales nuevas, de las que sólo se fabrican 300 unidades al año, con un secado natural de 60 meses.

Para Syrah elegimos barricas de roble americano que ensalzan la frescura del vino y promueven su afinamiento.

La crianza se mantiene durante 12- 14 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. Se ensamblan y se embotella sin clarificar.

### Notas de cata

Resulta un vino voluminoso, fresco, largo e interminable. Dulcedumbre, eterno. Complejidad que no intimida.



# FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



## CUVÉE ESPECIAL 2024



### Winemaking

Fermentation and maceration were carried out separately for each variety in small stainless steel tanks, combining pump-overs and délestages. The process lasted around 20 days, with gentle extraction. Fermentation began spontaneously with native yeasts and was completed with the help of selected yeasts. Malolactic fermentation took place spontaneously in even smaller stainless steel tanks. Once the wine had naturally shed its heavier lees, it was transferred to barrels — each variety separately — using oak from different origins.

For **Graciano** and **Cabernet Sauvignon**, we chose fine-grained French oak from the Vosges, using new, artisan-crafted barrels.

For the **Syrah**, we opted for American oak barrels that enhance the wine's freshness and promote its refinement. Aged for 14 months in these same barrels, without any racking. The final blend was assembled and bottled unclarified, after a long natural settling and a very light filtration.

### Tasting Note

A voluminous, fresh, and endlessly long wine. Sweetness and depth. Eternal. A complexity that doesn't intimidate.