



Alto Horizonte

Alto Horizonte Alto de la Cruz Garnacha est une Garnacha unique issue des vignobles d'altitude de Navata
de frai

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

92
James
Suckling



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

gordo, dans la vallée de l'Alto Alberche , offrant une combinaison exceptionnelle d'élégance, de minéralité et de fraîcheur.

Alto de la Cruz Garnacha Vinedos de la Sierra de Gredos 2019

Madrid, Espagne

Région et Vignobles

Situé à **Navatalgordo**, dans la vallée de l'Alto Alberche, ce vin provient du **vignoble Paraje El Sotillo**, situé à une altitude impressionnante de **1 150 mètres au-dessus du niveau de la mer**. La région de la Sierra de Gredos est célèbre pour ses paysages spectaculaires, ses vignobles en terrasses et ses sols granitiques.

Les vignes de cette Garnacha ont été plantées entre **1932 et 1935**, faisant d'elles parmi les plus anciennes de la région. Ces vignes en **gobelet** sont cultivées selon des pratiques **biodynamiques et sans irrigation**, privilégiant la durabilité et une profonde harmonie avec l'environnement. Le vignoble est labouré à l'aide de chevaux, perpétuant les méthodes traditionnelles. Les sols sableux granitiques, enrichis de couches de limon, assurent un excellent drainage et confèrent au vin un caractère minéral et frais.

Vinification

Alto de la Cruz Garnacha est élaboré avec un souci extrême de qualité. Après une sélection rigoureuse des grappes, **30 % des grappes sont éraflées mais non foulées** et placées au fond de **cuves en acier inoxydable de 2 500 L**. Les grappes entières restantes sont ajoutées par-dessus. Le vin subit une **fermentation spontanée** après une **maceration pré-fermentaire de 3 à 4 jours** à basse température, garantissant une extraction douce des arômes et des tanins.

Après la fermentation, le vin est pressé dans un **pressoir vertical à panier**, préservant sa pureté et son élégance. Il subit ensuite une **fermentation malolactique** et vieillit pendant **14 mois** dans une combinaison de **500 L de tonneaux de chêne français neuf** et d'une **cuve en terre cuite de 1 000 L**, apportant complexité sans dominer le fruit. Le vin n'est ni collé ni filtré, préservant ainsi son intégrité naturelle.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Alto de la Cruz Garnacha Vinedos de la Sierra de Gredos



James Suckling (JS) : 92 Points (2019)

A wild, fragrant nose of redcurrants, sour cherries, lemons, flowers and sweet spices. Medium-bodied with fine tannins and crisp acidity. Vibrant, fresh and fruity. Touch of jam at the end.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2019)

There is good freshness and balance in the 2019 Alto de la Cruz, which was produced from selected plots in the paraje El Sotillo in Navatalgordo, a place surrounded by trees and local vegetation. It shows an herbal and wild character, with notes of wild berries and herbs and contained ripe fruit (it's 14.42% alcohol). It comes through as balanced and fresh, with focused flavors and a long, dry finish and some fine-grained tannins with the granite texture. 1,627 bottles were filled in March 2021.



Alto de la Cruz Garnacha Vinedos de la Sierra de Gredos

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis moyen avec une belle clarté.
- **Nez** : Bouquet expressif de **cerise rouge**, **fraise sauvage**, et touches florales, avec des nuances terreuses et épicées subtiles.
- **Bouche** : Soyeuse et fraîche, avec des saveurs vibrantes de fruits rouges, des tanins fins et une finale persistante marquée par une minéralité granitique.

Le Saviez-Vous ?

La région de la Sierra de Gredos gagne en renommée internationale pour ses **Garnachas d'altitude**, qui allient saveurs de fruits mûrs à une fraîcheur et une minéralité exceptionnelles. Le millésime 2019 de l'Alto de la Cruz Garnacha a obtenu **91 points dans The Wine Advocate**, soulignant sa qualité et sa finesse.

Accords Mets et Vins

- **Agneau rôti au romarin** : Les notes terreuses et les fruits rouges vibrants du vin complètent les saveurs savoureuses et herbacées de l'agneau.
- **Risotto aux champignons** : Sa texture soyeuse et sa fraîcheur minérale renforcent la richesse umami du plat.
- **Légumes grillés avec sauce romesco** : L'acidité du vin et ses notes de fruits rouges s'harmonisent parfaitement avec les saveurs fumées et noisettées de la sauce.
- **Fromage Manchego affiné** : Son caractère légèrement épicé et minéral équilibre le profil noisetté et piquant du fromage.

