

# Domaines Lupier La Dama 2008

*“Garnacha atlántica, viticultura de montaña,  
suelos que hacen posible obtener la expresión ‘salvaje’ de la garnacha”*

<b>Añada</b>	2008
<b>Zona</b>	San Martín de Unx
<b>Viñedos propios</b>	Sí, viñedos 100% en propiedad
<b>Variedad</b>	100% Garnacha Negra de cepas viejas
<b>Microparcels</b>	Procedente de 15 pequeñas parcelas localizadas en diferentes parajes, la mayor de 0,5 hectáreas
<b>Suelo</b>	Origen geológico Terciario y terrazas del Cuaternario Suelos poco profundos con la presencia de la “roca madre”, que da a este vino mineralidad Estructura arcillosa con alto porcentaje de carbonatos
<b>Edad de las viñas</b>	75 años de edad media, con biotipos muy variados de la casta Garnacha Negra en cada una de las parcelas
<b>Tipo de poda</b>	Vaso tradicional, densidad de plantación 4.500 plantas por hectárea
<b>Altitud</b>	600-750 metros
<b>Pluviometría anual</b>	450 mm
<b>Clima</b>	Continental Atlántico
<b>Latitud</b>	Extrema para la Garnacha
<b>Viticultura</b>	Viticultura de montaña
<b>Cultivo</b>	Artesano
<b>Rendimiento/Hectárea</b>	2.500kg/hectárea
<b>Vendimia</b>	Manual en cajas de 12 kg Del 25 de octubre al 2 noviembre de 2008
<b>Fermentación</b>	Depósitos de 3.500 litros en abierto 10 días Temperatura vinificación de 25-26°C
<b>Maceración</b>	25 días Bazuqueos manuales (pigeage) rompiendo el sombrero
<b>Envejecimiento</b>	14 meses en bodega de roble francés de 700, 500 y 300 L

