



-Silver Medal, Grenaches du Monde



100ml, E=359kJ/86kcal.
INGREDIENTES

R.E.Nº 30085-MU-ES

CASA ROJO®

Enemigo Mío

GARNACHA



VINO
ECOLÓGICO



DATOS DE LA AÑADA

Considerada como muy buena, la añada 2025 estuvo marcada por un ciclo vegetativo equilibrado, con precipitaciones moderadas en invierno y primavera que permitieron una adecuada reserva hídrica, seguido de un verano seco y caluroso. Las marcadas oscilaciones térmicas entre el día y la noche favorecieron una maduración completa y progresiva de la Garnacha, permitiendo conservar la frescura y potenciar la concentración aromática y la madurez fenólica. Los suelos pobres y bien drenados, junto con las condiciones de secano propias de la zona, contribuyeron a obtener producciones moderadas y uvas de gran calidad, dando lugar a vinos intensos, equilibrados y con un perfil expresivo marcado por la fruta madura, la estructura y el carácter mediterráneo.

PROCEDENCIA DE LA UVA

La recogida manual de la Garnacha en cajas de 12 kilos, comenzó un poco adelantada, siendo la madurez y la sanidad de las uvas excelente, dándonos así la posibilidad de elaborar lo que creemos que ha sido, el mejor Enemigo Mío de la historia de Casa Rojo. 100% Garnacha ecológica procedente de un único viñedo en propiedad al pie de la Sierra de La Pila, justo delante de la Bodega. Viñedo de una década de antigüedad, con orientación Norte y un suelo arcilloso y fresco. Debido a la poca vigorosidad natural de nuestro clon de Garnacha y la escasez hídrica durante el ciclo vegetativo de la vid, la intervención en el viñedo fue mínima, con apenas un clareo ligero en los meses de Mayo y Junio.

CRIANZA EN BARRICA

Fermentación alcohólica a 22 grados y maloláctica en fudres de madera francesa de 11.000 kilos, y posteriormente 4 meses más de crianza hasta su perfección. Volúmen de alcohol 15,5%.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo picota y capa media. Posee una nariz elegante y amplia, con tonos florales, balsámicos y con predominancia de fruta roja fresca, acompañada de sutiles tonos de toffee. Tiene un paso por boca ágil y fresco, debido al carácter frutal de la garnacha, con un agradable y largo final, junto con una tanicidad ligera y bien integrada.