



VINO DE PARCELA

Malagata

El **territorio de Eslava** se encuentra dividido en distintos parajes con altitudes y orientaciones diferentes que aportan unas características propias y únicas al terruño. Cada paraje, a su vez, está dibujado por **parcelas marcadas por la composición del suelo, la exposición al sol, el microclima o la variedad de uva**. Algunas de estas parcelas se encuentran en crecimiento y otras cuentan con años y años de historia.



Malagata pertenece a ese segundo grupo. Se trata de **una parcela centenaria de garnacha tinta en vaso y cultivada en secano** que, desde hoy, da nombre a un **vino con forma, sabor y aroma a Baja Montaña navarra**. Un viñedo, y ahora también un vino, que simboliza el trabajo incansable de varias generaciones de Eslava por defender lo que es ya un signo de identidad del territorio: la **garnacha**.

Hoy, **Malagata** se eleva hasta la cumbre de la pirámide de clasificación de nuestros vinos, convirtiéndose en **el primer vino de parcela de Bodega Eslava**.

DATOS TÉCNICOS

Zona:

D.O. Navarra

Elaboración:

Fermentación en depósito de hormigón de 80 años

Tipo:

Tinto criado en barrica

Variedad:

100% Garnacha Tinta de la parcela Malagata

Producción:

Limitada. 936 botellas

Crianza:

10 meses en barrica de 500 litros de roble francés + 1 mes en hormigón de 80 años

VIÑEDO

Malagata es un vino tan especial como el viñedo que le da nombre. Nace de una **parcela muy antigua, cultivado en secano por el sistema tradicional de vaso**, que produce entre 1.000-1.200 kilos de uva.

La parcela de Malagata se encuentra situada a **472 metros de altitud** y está orientada totalmente al Pirineo

La uva garnacha que se cultiva aquí se recoge a mano por el viticultor y también propietario de esta parcela.