

Vi20

GARNATXA



VARIETADES Garnacha negra 100%.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA Cosecha manual en cajas de 12 kg. Una parte de la uva se introduce entera en una tina de acero inoxidable y se realiza un pisado tradicional con los pies. El resto de la cosecha se despalilla y se añade al mismo depósito para iniciar la fermentación con levaduras autóctonas. Después de 6 días de maceración, se prensa para separar el vino de las pieles y el raspón. Una vez finalizada la fermentación, el vino realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 600 L.

NOTA DE CATA

Visual Color rojo intenso con capa media-alta. Brillante y limpio.

Olfactivo Intensidad aromática media-alta y expresivo. Toques afrutados de frutas frescas como ciruela, cereza, etc. y acompañado de toques lácticos que aportan frescura. Algún toque especiado y de barrica vieja.

Boca Entrada suave en boca así como la acidez, pero con el paso en boca se vuelve más estructurado, vivo y voluminoso. Entrada suave y tiene una duración media-baja. Poco secante y tiene una longitud media en boca.

MARIDAJE Y RECOMENDACIÓN DE CONSUMO Carnes magras como cordero, ternera incluso conejo, arroces tanto de carne como pescado, frutos secos y chocolate.

EL VINO EN CIFRAS

Temperatura de servicio 14-16 °C.

Grado alcohólico 13% vol.

Producción 850 botellas.