

# Vi20

## GRANÍTIC



**VARIETADES** Garnacha gris 45%, garnacha blanca 35% y garnacha negra 20%.

**VINIFICACIÓN Y CRIANZA** Cosecha manual en cajas de 12 kg. Entrada de la uva entera (sin despalillar) y pisada directamente en una tina de acero inoxidable. Fermentación con levaduras autóctonas y posterior maceración post-fermentativa con las pieles y el raspón durante 2 meses. Finalmente, se realiza el prensado y el vino reposa en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.  
(Los tiempos pueden variar según la añada).

### NOTA DE CATA

**Visual** Color cereza claro con capa baja. Brillante y limpio.

**Olfactivo** Intensidad aromática alta y muy expresivo. Toques de fruta roja y flores primaverales, provenientes de la variedad, ya que no ha pasado por madera/barrica.

**Boca** Acidez media inicial, estructurado y equilibrado. Entrada suave y tiene una duración media-baja. Tiene un punto secante y astringente de la maceración con el raspón.

**MARIDAJE Y RECOMENDACIÓN DE CONSUMO** Ideal para acompañar aperitivos, platos ligeros con carnes blancas o platos vegetarianos.

### EL VINO EN CIFRAS

**Temperatura de servicio** 11-13 °C.

**Grado alcohólico** 13% vol.

**Producción** 480 botellas.