



OIASSO

GARNACHA

Variedades: 100% Garnacha.

Añadas: 2017

Elaboración: Es la variedad por excelencia mejor adaptada a las condiciones climáticas de la zona y a los suelos más pobres y exigentes de nuestra comarca. Con sus más de 50 años, estas cepas retorcidas por el transcurso de los años y los rigores climáticos, nos proporcionan las uvas de extraordinaria calidad, especiales, únicas en cada cosecha.

La recolección se realiza manualmente en el momento óptimo de madurez, siendo las últimas uvas en entrar en bodega. Se vendimia en cajas de pequeño tamaño para no romper los preciados racimos y conseguir que lleguen en las mejores condiciones a la bodega. La meticulosa elaboración, con fermentación lenta y controlada, prolongada en el tiempo, junto con una crianza durante 12 meses en barricas de roble francés nuevo y su merecido reposo durante más de 15 meses en nuestro botellero, han hecho posible este gran vino, pleno de matices para el disfrute de los paladares más exigentes y sofisticados.

CATA

Fase visual: Cereza intenso de capa media alta, limpio y brillante con irisaciones violáceas que revelan su viveza y auguran un gran envejecimiento.

Fase olfativa: Aroma frutal y elegante, dominando las frutas rojas, Fresas y Cerezas tempranas sobre fondo mineral y balsámico. La madera armoniosa y delicada, potencia y exalta la expresividad propia de la Garnacha.

Fase gustativa: Enormemente afrutado y redondo. Una golosina en la boca, con taninos suaves y dulces que proporcionan frescura y una muy agradable sensación de frutas rojas en la boca. En el retrogusto, agradable tanicidad ligeramente mineral y frutal, al igual que en nariz.

Temperatura óptima de servicio entre 16°C y 17°C