

DESVELO GARNACHA

Este vino es el resultado del escurrido de la oruja durante la noche (lágrima o esencia del vino) antes de prensar y metido en barrica nueva para que realice la segunda fermentación (fermentación maloláctica).

Por el desvelo que me produce este vino, conseguimos un magnífico resultado llamado así: Desvelo.

VARIEDAD:

Garnacha

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble americano y francés.

NOTA DE CATA:

Color:

Cereza intenso.

Nariz:

Sin mover la copa se aprecian matices a frutas rojas. Al agitar la copa salen matices florales.

Boca:

En el ataque el vino es fresco y de medio peso. Paso de boca marcado por sabores a frutas rojas: frambuesa, grosella y cerezas.

