

GARNACHA

TINTO



viñedos familiares
TEMERARIO
aldeanueva de ebro



VIÑEDOS

PARAJE

LOBERA (ALFARO) Y
VALCALIENTE (ALDEANUEVA)

VARIEDAD

GARNACHA

AÑO DE PLANTACIÓN

1960

PRODUCCIÓN

2.500-4.000 Kg/HA



ELABORACIÓN

OBJETIVO DE ELABORACIÓN: VINO FRESCO Y VARIETAL, LIGERO PARA RESPETAR ORIGEN Y AÑADA.

VENDIMIA: LIGERAMENTE TEMPRANA Y EN CAJAS. SELECCIÓN ESTRICTA EN CAMPO.

VINIFICACIÓN: SE ELABORAN LOS PARAJES DE MANERA INDIVIDUAL, DESPALILLADOS, SIN ESTRUJAR Y CON ENCUBADOS CORTOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BOCOYES DE 500 L, BUSCANDO UNA CRIANZA SUTIL Y MÁXIMO RESPETO POR LOS AROMAS FLORALES Y FRUTALES DE LA GARNACHA. ENSAMBLAJE DE LOS VINOS, CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN SUAVE PREVIA AL EMBOTELLADO.



NOTA DE CATA

COLOR: ROJO RUBÍ, BRILLANTE, CAPA FINA

AROMAS: FRUTOS ROJOS FRESCOS Y NOTAS FLORALES, CON TOQUES DE MADERA FUNDIDA.

BOCA: ENTRADA VIBRANTE Y ELEGANTE, ESTRUCTURA EQUILIBRADA, CON SUAVE TANICIDAD. FLUIDEZ, BUENA ACIDEZ Y FRESCOR

Tª DE SERVICIO: 15 °C.