



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

ALMA DE FORCADA CEPAS VIEJAS



TIPO DE VINO D.O.Ca. Rioja. Tinto. Genérico.

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Garnacha tinta 100%.

VIÑEDOS Selección de viñedos de hasta 120 años a una altitud de 800 metros, ubicados dentro de La Reserva de la Biosfera.

ELABORACIÓN Vendimia manual. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito de acero inoxidable a 5°C. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días. Fermentación a 25°C durante 10 días.

CRIANZA 8 meses en barrica nueva de roble americano y francés.

ABV 14,5%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con matices violáceos. Limpio y brillante.

Aromas a frutas maduras, especias, cacao y roble cremoso. Muy complejo.

Agradable en boca, con un buen equilibrio entre aromas frutales y tostados. Potente, sabroso y elegante, con un final magnífico.

