



BODEGAS FORCADA

Vinos de Alta Montaña

HERENCIA DE BACO



HERENCIA DE BACO Vendimia Seleccionada

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

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Tempranillo, Garnacha, Graciano.

VIÑEDOS Selección de parcelas de hasta 50 años a una altitud entre 600 - 800m, 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 6 Meses en barricas de roble americano y francés.

ABV 14,5%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza de intensidad media. Limpio y brillante.

Aroma intenso a mermelada de frutos rojos silvestres, frambuesa y grosella, junto con hierbas mediterráneas sobre un sutil fondo balsámico, vainilla, caramelo y café tostado.

En boca es agradable, suave y bien estructurado, fresco, de cuerpo medio, limpio y elegante.