



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

- LA FORCADA -

LA FORCADA Ecológico Crianza

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



PERFIL Producto ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Garnacha tinta, Tempranillo, Graciano.

VIÑEDOS Selección de parcelas de hasta 65 años situados a una altitud entre 600-800 metros, 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 12 meses en barrica nueva de roble americano y francés.

ABV 15,0%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con ribetes granates.

Potente aroma a frutas negras maduras, moras, arándanos, balsámicos, nuez y especias sobre fondo de maderas nobles, vainilla y caramelo.

Boca estructurada, elegante y equilibrada con taninos dulces perfectamente integrados y con viva acidez.

