



BODEGAS FORCADA

Vinos de Alta Montaña

— LA FORCADA —

LA FORCADA Garnacha Selección Terroir

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

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Garnacha tinta 100%.

VIÑEDOS Selección de parcelas de 50 años de media de edad a una altitud de 750 metros, situados en 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 (80%) y francés (20%).

ABV 15,0%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota intenso con ribetes granates, limpio y brillante.

Aroma muy complejo e intenso. Frutas rojas maduras junto con otras notas más sutiles de piel de naranja y hierbas aromáticas mediterráneas.

Impresión en boca agradable con buen equilibrio entre fruta y tostados. Potente, sabroso, elegante y con una gran sensación final.

