



GARNACHA ROBLE



DESCRIPCIÓN

Composición

100% Garnacha. Recolección mecánica. Vendimia nocturna. Situación del viñedo en la ladera del pre-Pirineo Aragonés, a 450 m de altitud. Utilizamos la técnica de la vendimia nocturna para preservar mejor los aromas y sabores de nuestras uvas.

Método de elaboración

Maceración prefermentativa en frío entre 6 y 9º que permite marcar los tiempos de fermentación. Después del despalillado, una leve presión de la estrujadora libera sólo el mosto de la flor, que termina su fermentación entre 25 y 28º. Finalmente permanece durante tres meses en barrica de roble francés.

SENSACIONES

Color

Rojo brillante con tonos azulados.

Aroma

Intenso, a frutas rojas y frambuesa con sutiles toques de madera.

Boca

Suave en ataque y potente en boca, característico de la auténtica y elegante garnacha. Es un vino con mucha fruta, con personalidad, buen cuerpo, algo especiado y muy sabroso.

GASTRONOMÍA

Tómese entre 16 y 18º de temperatura. Es un vino muy versátil, ya que marida igual con un aperitivo, pasta o potaje como con una buena carne roja o caza de pelo y pluma