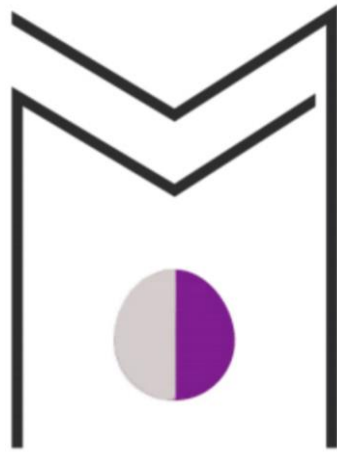


GARNACHA SELECCIÓN





GARNACHA SELECCIÓN

Añada: 2019

Variedades: Garnacha

Grado: 15,5 °C

Su color rojo rubí, de aspecto limpio y brillante, anuncia la juventud de un tinto, elaborado 100% con uvas de la variedad Garnacha, cuya nariz está dominada por notas y recuerdos a frutas rojas y negras. Su fondo mineral y ligeras notas florales le aportan complejidad manteniendo un carácter varietal nítido y expresivo.

En boca resulta fresco, elegante, de cuerpo medio y con un final largo en el que la Garnacha perdura con su cautivante recuerdo

Despalillado y estrujado.

Maceración prefermentativa 6 días a 10° C

Temperatura de fermentación, dejando llegar hasta 25° C,

Remontados: dos remontados diarios hasta la densidad de 1.000. Uno de esos remontados con aireación

Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado.

Fermentación Maloláctica.

Estabilización y embotellado.

La temperatura de servicio especial es de 12 a 14°C.

Vino Ecológico Certificado por el CAAE

Ganador de la medalla de Oro en el Concours Grenaches du Monde 2020



En la añada 2013 fue ganador de la medalla de oro en el CINVE



consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO