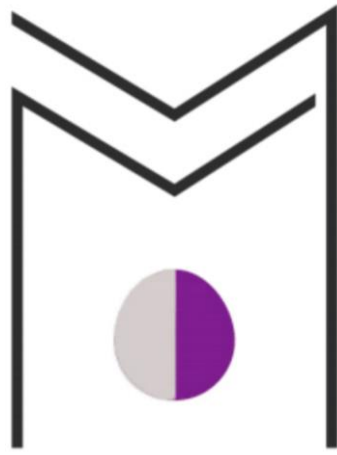
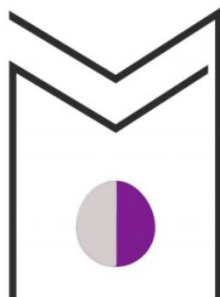


GARNACHA SELECCIÓN





GARNACHA SELECCIÓN

Premios:



Garnacha Selección, monovarietal, 100% garnacha, es la máxima expresión de nuestro terroir, los viñedos de altura por encima de los 700m, en la parcela de la Romerosa dentro de un microclima particular que junto con una peculiar orientación sur y suelo franco-calcáreo dan lugar a una garnacha de la más alta calidad.

La añada 2019 calificada por D.O.P. Somontano como "excelente", fue una añada con una climatología extrema, con mucho contraste entre estaciones; un otoño lluvioso y un invierno seco dieron lugar a una brotación adelantada, una primavera fría y seca hizo que la floración se retrasara y el racimo cuajara de manera óptima lo significo un ajuste de tiempos en el ciclo vegetal.

El verano fue muy caluroso, que junto con unas lluvias finales en las primeras semanas de septiembre significo una maduración completa del fruto, finalmente la vendimia de la parcela de la Romerosa se realizó la noche del 8 de octubre.

La añada 2019 ha sido clasificado por Monte Odina junto con la 2006 y la 2015 como U N I C A S.

Las condiciones del año vitícolas dieron lugar a una uva de una excelente calidad, se despalilló y se estrujó suavemente, posteriormente permaneció encubado macerado durante seis días a temperatura controlada de 10°C, durante los cuales se realizaron continuas labores de "remontados", para favorecer el contacto del mosto con los hollejos liberándose lentamente aromas y polifenoles posteriormente realizó la fermentación alcohólica llegando hasta los 25°C a la vez que se hacía dos remontados diarios hasta la densidad de 1.000, uno de ellos con aireación, finalizado este proceso se prensó y sangró, realizó la fermentación manoláctica, posteriormente se trasegó varias veces, una vez estabilizado el vino se procedió a su embotellado.

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

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

La producción total de botellas que saldrán al mercado será de 4539 botellas bordelesas.

Certificaciones:



Datos Técnicos:

-Añada: 2019

-Variedad: Garnacha

-Graduación: 15,5 °C

