



VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha, Cepas de más de 40 años

GRADUACION: 14 %

CRIANZA: 10 meses en Barrica de roble francés y americano

NOTA DE CATA: Color cereza picota con destellos violáceos. Aromas a frutas rojas y frutas del bosque. Sutiles toques de madera que recuerdan a vainilla y especias. Equilibrado y redondo en boca. En boca muy equilibrado.

Temperatura de consumo idónea: 8º-10º

GARNACHA: Racimos grandes, muy compactos y de bayas muy uniformes. Uva es de tamaño mediano de color rojo muy oscuro y con el hollejo muy fino y sensible y con mucha pruina. Es muy resistente al viento y a la sequía, adaptándose a suelos pedregosos y secos. La variedad garnacha ha estado denostada y a finales del siglo XX se la relacionaba con vinos de poca calidad. Esto se ha debido principalmente a la dificultad de tratar la uva para elaborar vinos mono varietales y a la necesidad de controlar el punto exacto de maduración de la uva.