



VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha elaborado con cepas de más de 75 años.

GRADUACION: 14,5%

CRIANZA: 18 meses en Barrica de roble francés y americano

NOTA DE CATA: Color rojo intenso. Aroma a frutos negros maduros combinado con tostados (Especiados, Cacao). Taninos amables y sedosos que dan un gran balance en boca.

Temperatura idónea a consumir: De 16º a 18º.

Premio **Bacchus Oro 2016**

GARNACHA TINTA

Se considera de origen español, de la zona de Zaragoza. 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.