

Garnacha Olvidada de Aragón



FICHA TÉCNICA: La Garnacha olvidada de Aragón es un vino elaborado con uvas de viñedos de garnacha vieja lo cual se expresa en sus taninos amables y maduros.

Demuestra los excelentes resultados que puede ofrecer una variedad como la garnacha especialmente cuando se trata de viñas viejas plantadas en baso en 1940 situado en un talud orientado al este, sobre un terreno arcilloso ferroso con cantos rodados en el valle del Ribota.



VARIEDADES: Garnacha vieja de Calatayud 100%.



GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación a menos de 25 grados en depósitos de hormigón de 15.000 kilos, macerando durante 17 días. Ha tenido una crianza de 10 meses en barrica de roble francés.



NOTA DE CATA:

Aromas torrefactos, cacao y frutas del bosque. Taninos amables y maduros, que denotan el bajo rendimiento de este viejo viñedo aportado una boca plena y sabrosa.

