



Proyecto
Garnachas
de España



Garnacha Salvaja del Moncayo



FICHA TÉCNICA: La Garnacha salvaje del Moncayo es un vino que sorprende por su redondez y juventud de viñedos situados en un interfluvio elevado, en la cara norte del Moncayo en terreno pedregoso con un elevado porcentaje de pizarra y guijarros.



VARIEDADES: Garnacha vieja del Moncayo 100%.



GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.



ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación a menos de 25 grados en depósitos de acero inoxidable, macerando durante 14 días. Ha tenido una crianza de 5 meses de crianza en barrica de roble francés.



NOTA DE CATA:

Color burdeos brillante con capa media. Aromas a tabaco y bayas silvestres, frescura y mineralidad se mezclan para ofrecer este caldo que sorprende por su redondez y juventud.

