



denominación de origen TERRA ALTA	variedades GARNACHA TINTA Y CARIÑENA
crianza 12-14 MESES	tipo VINO TINTO CRIADO EN BOTA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS

TIPIICITAT CRIANZA

ELABORACIÓN	Uvas procedentes de viñas viejas seleccionadas de Garnacha tinta y Cariñena. Uva despalillada, estrujada y fermentada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, sólo remontados diarios hasta el final de la fermentación alcohólica. Una vez terminada, se sangra el vino por gravedad a lagares de cemento donde arrancará la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácteas. Terminada la maloláctica se lleva a barricas de roble francés de 300 litros y, dependiendo de la añada, variará el tiempo de su permanencia en la barrica siendo entre 12 y 14 meses antes de ser embotellado.
NOTA DE CATA	<p>COLOR Atractivo color cereza, limpio y brillante.</p> <p>AROMA Aroma intenso de torrefactos, tostados, muy elegante con notas de frutas rojas y negras maduras. Finas notas de especiados, cacao y fondo de confitura. Mineral.</p> <p>GUSTO En boca es elegante, concentrado y carnoso. Taninos maduros. Goza de un largo e intenso post-gusto. Destacan las notas de mermelada de frutas rojas y negras maduras, especiados, chocolate negro y un fondo mineral. Excelente potencial.</p>
MARIDAJE	<p>Carnes suaves rellenas (huevo, jamón, queso, frutas o frutos secos), con setas o salsas de trufa. Carnes rojas estofadas, asado de ternera o de buey (filetes y chuletones). Carne de caza como conejo y liebre, codorniz, perdiz, pichón, faisán, ...). Quesos curados y envejecidos.</p> <p>REPRESENTATIVO DE LA TRADICIÓN DE LA TERRA ALTA</p>

graduación 14,5% VOL	temperatura de servicio DE 15 A 18 °C
CAJA DE MADERA botellas por caja 6	cajas por palet EUROPALET ▶ 48 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 66 CAJAS

Notas