

SELECCIÓN DE FINCAS

GARNACHA

Nombre del Vino:	Garnacha
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Añada:	2016
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Garnacha

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico:	13.5% Vol.
Acidez Total:	6.5
pH:	3.32
Acidez Volátil:	0.59

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Variedad típica mediterránea y de zonas cálidas. Es una variedad muy golosa de racimo medio con grano suelto, muy sensible a las condiciones meteorológicas que pueden afectar a su producción.

Se procede a la vendimia cuando las condiciones de maduración son idóneas. En bodega la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable y luego el vino pasa a barricas de roble americano en su segundo uso de 225 litros donde permanece entorno a 7,8 meses hasta que mediante catas sucesivas consideramos que ha llegado el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Bonito color cereza de capa media, nariz perfumada y muy floral que recuerda a las violetas, notas de planta aromática complementadas por los aromas muy sutiles procedentes de la barrica, que le dan complejidad.

En boca es un vino de paso suave y fresco, dejando una retronasal larga y agradable. Maridaje ideal para pescados y carnes blancas. También es perfecto para simplemente degustarlo.

Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.



SELECCIÓN DE FINCAS

GARNACHA

Nombre del Vino:	Garnacha
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Añada:	201
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13.5% Vol.
Acidez Total:	6.5
pH:	3.32
Acidez Volátil:	0.59



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Variedad típica mediterránea y de zonas cálidas. Es una variedad muy golosa de racimo medio con grano suelto, muy sensible a las condiciones meteorológicas que pueden afectar a su producción.

Se procede a la vendimia cuando las condiciones de maduración son idóneas. En bodega la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable y luego el vino pasa a barricas de roble americano en su segundo uso de 225 litros donde permanece entorno a 7,8 meses hasta que mediante catas sucesivas consideramos que ha llegado el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Bonito color cereza de capa media, nariz perfumada y muy floral que recuerda a las violetas, notas de planta aromática complementadas por los aromas muy sutiles procedentes de la barrica, que le dan complejidad.

En boca es un vino de paso suave y fresco, dejando una retronasal larga y agradable. Maridaje ideal para pescados y carnes blancas. También es perfecto para simplemente degustarlo.

Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.

SELECCIÓN DE FINCAS

GARNACHA

Name of wine: Garnacha
Type of wine: Red Wine
Region of production: Rioja
Year: 100% Garnacha
Vintage Rating: 201
Grapes Varieties: Very Good

Bottle Type: Bordeaux
Case/Bottle size: C/6 – 75cl

Alcoholic Volume: 13.15 % Vol.
Total Acidity: 6.5
pH: 3.32
Volatile Acidity: 0,59

WINEMAKING

Typical Mediterranean variety. It is a very sweaty variety of medium and loose grain, very sensitive to the meteorological conditions that can affect its production. The harvest is carried out when the ripening conditions are adequate. In the cellar the fermentation takes place in stainless steel tanks and then the wine goes to American oak barrels of 225 liters in its second year where it remains a few months until by means of successive tastings we consider that the moment of its bottling has arrived.

HARVEST DESCRIPTION

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

TASTING NOTES

Beautiful medium cherry color, perfumed nose and very floral reminiscent of violets, notes of aromatic plant complemented by the very subtle aromas coming from the barrel, which give its complexity. In the mouth, it is a wine of smooth and fresh passage, leaving a long retro and pleasant. Ideal pairing for fish and white meats. It is also perfect for just tasting it.

Recommended service temperature 16-18°C



SELECCIÓN DE FINCAS

GARNACHA

Name of wine: Garnacha
Type of wine: Red Wine
Region of production: Rioja
Year: 100% Garnacha
Vintage Rating: 2016
Grapes Varieties: Very Good

Bottle Type: Bordeaux
Case/Bottle size: C/6 – 75cl

Alcoholic Volume: 13.15 % Vol.
Total Acidity: 6.5
pH: 3.32
Volatile Acidity: 0,59



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Typical Mediterranean variety. It is a very sweaty variety of medium and loose grain, very sensitive to the meteorological conditions that can affect its production. The harvest is carried out when the ripening conditions are adequate. In the cellar the fermentation takes place in stainless steel tanks and then the wine goes to American oak barrels of 225 liters in its second year where it remains a few months until by means of successive tastings we consider that the moment of its bottling has arrived

DATOS DE LA COSECHA

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

NOTAS DE CATA

Beautiful medium cherry color, perfumed nose and very floral reminiscent of violets, notes of aromatic plant complemented by the very subtle aromas coming from the barrel, which give its complexity. In the mouth, it is a wine of smooth and fresh passage, leaving a long retro and pleasant. Ideal pairing for fish and white meats. It is also perfect for just tasting it.

Recommended service temperature 16-18°C