

ALQUEZ

DE SOMMOS

GARNACHA



VARIEDAD: Garnacha

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Selección de parcelas de viñas viejas con una edad media de 60 años, sobre laderas de pizarras oxidadas, esquistos y arcillas rojas a 800 metros de altura.

VENDIMIA

Vendimia manual en bins de 400 kilos en octubre.

ELABORACIÓN

Las parcelas se vinifican por separado, no hay estrujado de la uva para realizar un porcentaje de maceración carbónica y los remontados son muy bajos.

CRIANZA

Criado sobre sus lías en una selección de barricas nuevas de roble francés de 500 y 600 litros, durante 12 meses.

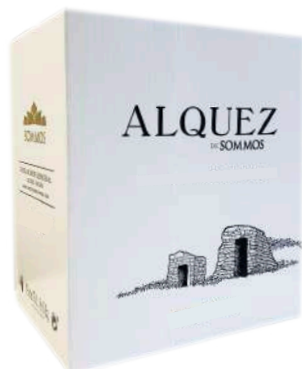
NOTA DE CATA

COLOR: Rojo picota de baja intensidad.

NARIZ: Aromas muy frescos. Frutas rojas y negras, una mezcla de mora y fresa madura y pizarra negra que le da ese componente mineral.

BOCA: Vino muy equilibrado, entrada suave, volumen y tanino muy fino, seguido de un largo fondo mineral.

MARIDAJE: Ibéricos, carnes de caza, brasas y chuletón.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: 8425851202403

- Peso botella: 1,410 kg
- Tipo de corcho: Neutrocork / Spi

EAN Caja (6 botellas): 8425851202427

- Dimensiones caja: 27 x 18 x 30 cm
- Peso caja: 8,6 kg
- Cajas x Pallet: 95 cajas (19 x 5)
- Botellas x Pallet: 570 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 15 %

Acidez g/l: 5,06

Azúcar residual g/l: 1,99

Densidad relativa: 0,9930

PH: 3,63

