

FICHA DE CATA G20



Variedad	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Finca Viñalta, viñas viejas con más de 75 años de historia. Lécera. Bajo Aragón. Cultivo ecológico Altitud: 600 m Suelos: Terrenos pedregosos, en ladera, con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestra garnacha.
Vendimia	Final de septiembre
Alcohol: 14.5% Acidez total: 5.5 g/l Azúcar residual: 1.7 g/l	

Elaboración Pre-fermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés de 500L. Maloláctica realizada en la propia bodega.

Nota de cata Color cereza intenso. Aromas a tofe, regaliz y especias. En boca es equilibrado, intenso y fresco. Ensambla a la perfección el tostado de la madera con la fruta de la garnacha. Es una elegante garnacha donde destaca la presencia del "terroir".

