

FICHA DE CATA G50

Varietal 100% Garnacha blanca · Vino ecológico

Origen Finca La Dehesa, Lécera. Bajo Aragón
Cultivo ecológico

Altitud: 560 m

Suelos: Suelos calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría. Zonas con cascajo que permiten la permeabilidad y el aprovechamiento del agua.

Vendimia Manual. Primera quincena de septiembre

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 3.9 g/l | **Azúcar residual:** 1 g/l

Elaboración Crianza con sus lías en depósito ovoide de hormigón de 1700L durante 9 meses.

La ausencia de oxígeno junto con el continuo movimiento que consigue este particular depósito de forma natural, da como resultado un vino criado sin interferencias, manteniendo sus caracteres primarios y respetando sus orígenes.

Nota de cata Brillante color dorado, cristalino, elegante a la vista y a la nariz.

Aparecen las frutas tropicales, la piña, el maracuyá, el mango y nos trae recuerdos de frutos secos, como las nueces de macadamia. El resultado es un aroma perfumado e intenso.

En boca es un vino redondo, sin aristas, goloso y untuoso, características propias de la crianza realizada en el huevo de hormigón. El final en boca es muy agradable y sedoso.

Una Garnacha blanca en estado puro, que muestra la esencia de esta variedad.

