



## FICHA DE CATA G76

<b>Variedad</b>	100% Tempranillo · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca La Merla, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre
<b>Alcohol:</b> 13.5%   <b>Acidez total:</b> 4.9 g/l   <b>Azúcar residual:</b> 1.8 g/l	

**Elaboración** Prefermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza de dos meses en barricas nuevas de roble americano de 500L.

**Nota de cata** Muy elevada capa de un elegante color púrpura en el ribete y de cuerpo cereza.

La fruta nos llena la nariz al primer golpe: fresa, frambuesa, frutos rojos. Tras agitarlo se hace más complejo: regaliz, minerales y, al fondo, recuerdo de madera ligeramente tostada primero, luego con especias o cacao y un ligero torrefacto.

Desde la entrada en boca se hace presente su redondez, deja un tacto casi aterciopelado. El recuerdo de juventud aun patente nos llena la boca.

La retro-olfación nos acerca esos recuerdos entre las frutas frescas rojas y las notas de madera elegante dejando un post-gusto pleno, sabroso y de excelente recuerdo.

Tempranillo jovial y elegante.



## FICHA DE CATA G73



<b>Varietal</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca Masatrigos, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 550 m <b>Suelos:</b> terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 1.6 g/l

**Elaboración** Prefermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza de dos meses en barricas nuevas de roble francés de 500L.

**Nota de cata** Preciosa capa rojo púrpura, de intensidad media. Elegante a la vista por su brillo y limpidez.

Fragante, muy, muy intenso: sinfonía de frutas rojas y vainillas, especias, caramelo, dulzor. Encontramos notas de flores típicas de la garnacha (violetas, jazmín) y vegetales como la hojarasca.

Notas dulces afrutadas como la mora o el regaliz terminan de perfilar su intensa nariz.

Entrada suave y golosa. De tacto graso y vivo, donde la frescura de la acidez está presente, el paso de boca va dejando un recuerdo de un tanino dulzón y recuerdos de tostados y caramelo en un equilibrio que lo hace divertido.

Poco a poco surge una ligera calidez y un final amable y sedoso, casi goloso.

Garnacha en estado puro.

