SOCIEDAD AGRARIA DE VITICULTORES

ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR SOTOMANRIQUE

LA TRANSICIÓN

GARNACHA 2017

VARIEDAD: TINTO DE GARNACHA 100%

AÑO: 2017

ZONA: VINO DE PUEBLO-DOP CEBREROS-SIERRA DE GRADOS

VIÑEDO: 95% DEL VIÑEDO EN VASO, SUELO DE GRANITO DE TEXTURA LIMOSA. RENDIMIENTOS DE 3.500 KG/Ha.

VINIFICACIÓN: VENDIMIAS 100% CAJA DE 25 KG.. ENCUBADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN Y FERMENTADO CON LEVADURAS SELECCIONADAS. CRIANZA DE 10 MESES EN TINAS DE 15.000 L ROBLE FRANCÉS

GRADO ALCOHOLICO: 14% VOL

ANALÍTICA: ACIDEZ TOTAL: 4,8 G/L PH: 3,5

EMBOTELLADO: 28 ENERO 2019

NOTA DE CATA: COLOR PICOTA CON CAPA MEDIA-BAJA MUY BRILLANTE Y LIMPIDO CON AROMAS CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD COMO FRUTA ROJA FRESCA, PLANTAS AROMATICAS CON TOQUES FLORALES. EN BOCA SE PRESENTA SIN COMPLICACIONES, PERO PLENO DE SABORES Y CON UNA ACIDEZ Y LARGURA SORPRENDENTES.
UN VINO PARA QUIENES BUSQUEN LA SENCILLEZ Y LA ORIGINALIDAD.

GASTRONOMÍA: SU ACIDEZ HACE QUE SEA PERFECTO PARA CARNES BLANCAS Y ROJAS A LA PARRILLA, ASADOS, EMBUTIDOS Y ESTOFADOS.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12-14ºC