Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

La Maldita garnacha tinto

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la variedad. Fermentación alcohólica a 28ºC durante unos 10 días, con suaves remontados. Fermentación malo-láctica en depósito.

Un 70% del vino permanece en depósito en contacto con sus lías durante tres meses, el resto es envejecido durante el mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés y americano.

CATA:

COLOR: Rojo picota con reflejos rubí.
AROMA: Aromas frutales (fruta roja, moras, cerezas..), toques de fresas y frambuesas.
SABOR: Paso en boca fresco, buena acidez, recuerdos de fruta roja madura. Final persistente y agradable.