

## 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 28°C 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.