

# SEÑORA CARMEN

ORIGEN: TERRA ALTA  
VARIEDAD: 100% GARNACHA NEGRA  
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



## ELABORACIÓN:

Seleccionado y vendimiado a mano, fermentado en depósitos de acero, con temperaturas de entre 18°C y 20°C, en el interior de los granos de uva, las fermentaciones tanto alcohólica como malo-láctica se producen de forma espontánea, y con una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros. Posteriormente se estabiliza con frío y se embotella.

## CATA:

**COLOR:** Vino tinto seco.

**AROMA:** Se aprecian aromas intensos a frutos rojos procedentes de la uva en un estado óptimo de maduración, potenciados por la fermentación en el interior del grano de la uva, tan característicos de la variedad, en combinación con toques de vainilla y tostados debidos a la crianza en barricas de roble francés de 225 litros.

**MARIDAJE:** Vino que combina a la perfección con todo tipo de carnes y elaboraciones como estofados y salsas.  
Certificado ecológico y vegano.