

La Maldita garnacha Revolution



ORIGEN: VINO DE LA TIERRA 3
RIBERAS

VARIEDAD: 100% Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Maceración pre-fermentativa en frío, depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la uva. Fermentación a 28° c durante al menos 12 días, con remontados suaves.

Malo-láctica en tino de roble francés.

12 meses de crianza en barricas de roble francés de 500 litros de diferentes usos (2 y 3 vinos).

CATA:

COLOR: La frescura de la añada se marca ya en el color, con una textura fina, casi azulada.

AROMA: La nariz descubre una fruta directa y crujiente, apoyada por un fondo balsámico, con presencia de monte bajo y muy floral, con las notas de crianza muy bien integradas.

SABOR: En boca tiene volumen, pero también agilidad, mostrándose fresco y muy largo, con notas de tiza que denotan la personalidad de la parcela y el terruño.

