

1HA

Una Historia

GARNACHA

2021
Vino tinto

Variedad

100% Garnacha

Suelo

Gravas y arcillas.
Viña Mercedes (Corella, Navarra)

Vendimia

Octubre de 2021

Elaboración

Fermentación en depósitos de hormigón
con criomaceración pre-fermentativa
durante 5 días a 8°C.

Crianza

6 meses en barricas de roble francés de
grano fino, de diferentes bosques, con
sus lías.

Número de botellas

1228

Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 65° F)

Color

Color violeta brillante.

Nariz

Es un vino donde predominan aromas de
fruta roja (fresa, frambuesa). Armónico, con
notas florales, de especias finas, y de monte
bajo.

Boca

Terso y fluido en boca, con fruta roja fresca.
Vibrante, largo y sedoso.

Armonización

Carnes rojas y blancas, quesos con
curación, embutidos, cocina japonesa,
verduras cocidas y a la plancha, arroces
caldosos, arroces negros, pulpo.

