

FINCA LA CAÑADA

GARNACHA



100% Garnacha
Vino tinto joven · Ecológico · 13,5% Alc.

La vendimia de las uvas se realiza durante la noche para que lleguen frescas a la bodega. Después se maceran las uvas en frío antes de la fermentación durante 2 días, con el fin de extraer más aromas, así como proporcionar más frescura al vino. La fermentación alcohólica se realiza sin superar los 26° con remontados diarios que darán frescura y estructura al vino.

Se trata de un vino de color cereza picota, intenso en la nariz, lleno de fruta desde el inicio que una vez en boca tiene un paso intenso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.

Presentación: Bot. Bordelesa 75 cl. Cajas x 6
Producción: 30.000 bot. 75 cl.

Certificado por: CERTIFOOD
Temperatura de consumo: 16° - 18°
IGP BAJO ARAGÓN



TEMPORE

bodegastempore.com · info@bodegastempore.com · Tel: +34 976 835 040 · Lécera · ESPAÑA