



FICHA DE CATA G76

Variedad	100% Tempranillo · Vino ecológico
Origen	Finca La Merla, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
Vendimia	Segunda quincena de septiembre
Alcohol: 13.5% Acidez total: 4.9 g/l Azúcar residual: 1.8 g/l	

Elaboración Prefermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza de dos meses en barricas nuevas de roble francés de 500L.

Nota de cata Muy elevada capa de un elegante color púrpura en el ribete y de cuerpo cereza.

La fruta nos llena la nariz al primer golpe: fresa, frambuesa, frutos rojos. Tras agitarlo se hace más complejo: regaliz, minerales y, al fondo, recuerdo de madera ligeramente tostada primero, luego con especias o cacao y un ligero torrefacto.

Desde la entrada en boca se hace presente su redondez, deja un tacto casi aterciopelado. El recuerdo de juventud aun patente nos llena la boca.

La retro-olfación nos acerca esos recuerdos entre las frutas frescas rojas y las notas de madera elegante dejando un post-gusto pleno, sabroso y de excelente recuerdo.

Tempranillo jovial y elegante.





FICHA DE CATA G73

Varietal	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Finca Masatrigos, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 550 m Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.
Vendimia	Segunda quincena de septiembre

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 1.6 g/l

Elaboración Prefermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza de dos meses en barricas nuevas de roble francés de 500L.

Nota de cata Preciosa capa rojo púrpura, de intensidad media. Elegante a la vista por su brillo y limpidez.

Fragante, muy, muy intenso: sinfonía de frutas rojas y vainillas, especias, caramelo, dulzor. Encontramos notas de flores típicas de la garnacha (violetas, jazmín) y vegetales como la hojarasca.

Notas dulces afrutadas como la mora o el regaliz terminan de perfilar su intensa nariz.

Entrada suave y golosa. De tacto graso y vivo, donde la frescura de la acidez está presente, el paso de boca va dejando un recuerdo de un tanino dulzón y recuerdos de tostados y caramelo en un equilibrio que lo hace divertido.

Poco a poco surge una ligera calidez y un final amable y sedoso, casi goloso.

Garnacha en estado puro.



FICHA DE CATA G46



Variiedad	70% Garnacha y 30% Tempranillo · Vino ecológico
Origen	Finca Masatrigos y Finca La Merla, Léscera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m Suelos: Suelos calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría. Zonas con cascajo que permiten la permeabilidad y el aprovechamiento del agua.
Vendimia	Segunda quincena de septiembre.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.2 g/l | **Azúcar residual:** 1.6 g/l

Elaboración Cada variedad realiza la fermentación de forma separada en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada, usando levaduras autóctonas que han sido seleccionadas en los propios viñedos. La crianza también se realiza por separado, la garnacha en barricas de roble francés y roble americano para el tempranillo, durante un periodo de 12 meses. El coupage final se realiza antes del embotellado.

Nota de cata Color cereza picota de capa alta. Aromas a vainilla, chocolate y café. Es un vino que en boca mantiene un balance perfecto entre las dos variedades de uva. Sedoso, pleno y agradable. Un vino en perfecto equilibrio de fruta y madera.



FICHA DE CATA G20

Variedad 100% Garnacha · Vino ecológico

Origen Finca Viñalta, viñas viejas con más de 75 años de historia. Lécera. Bajo Aragón. Cultivo ecológico
Altitud: 600 m
Suelos: Terrenos pedregosos, en ladera, con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestra garnacha.

Vendimia Final de septiembre

Alcohol: 14.5% | **Acidez total:** 5.5 g/l | **Azúcar residual:** 1.7 g/l

Elaboración Pre-fermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés de 500L. Maloláctica realizada en la propia bodega.

Nota de cata Color cereza intenso. Aromas a tofe, regaliz y especias. En boca es equilibrado, intenso y fresco. Ensambla a la perfección el tostado de la madera con la fruta de la garnacha. Es una elegante garnacha donde destaca la presencia del "terroir".

