

# SO<sub>2</sub> FREE



## FICHA DE CATA SO<sub>2</sub> FREE GARNACHA BLANCA Sin sulfitos añadidos

**Variedad** 100% Garnacha blanca · Vino ecológico sin sulfitos añadidos

**Origen** Paraje de Cantalobos, Alloza. Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 700 m  
Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

**Vendimia** Primera quincena de septiembre

**Alcohol:** 14.5% | **Acidez total:** 4.6 g/l | **Azúcar residual:** 1.1 g/l

**Elaboración** Viñedos tratados bajo estrictos controles de agricultura ecológica. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada, siempre con mínima intervención.

El vino se cría con sus lías durante 4 meses antes de su embotellado. No se realiza adición de sulfuroso ni se permite el contacto con oxígeno en ninguna fase del proceso.

**Nota de cata** Es un vino de color vivo y brillante, de alta intensidad en nariz, con aromas a frutas tropicales.

En boca es frutal y fresco, goloso, con un final largo y refrescante.



TEMPORE

# SO<sub>2</sub> FREE



## FICHA DE CATA SO<sub>2</sub> FREE GARNACHA

### Sin sulfitos añadidos

**Variedad** 100% Garnacha · Vino ecológico sin sulfitos añadidos

**Origen** Finca Masatrigos, Lécera. Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 560 m  
Suelos: terrenos pedregosos, en ladera, que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.4 g/l

**Elaboración** Este vino se elabora a partir de uvas de Garnacha seleccionadas en el viñedo, con un grado alcohólico en torno a los 14° y acidez equilibrada. 24 horas de maceración prefermentativa en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 8/10 días con levaduras autóctonas.

El vino es removido del descube con sus lías mientras hace la maloláctica de forma espontánea. Clarificación suave con bentonita y devastación por decantación. No se realiza adición de sulfuroso ni se permite el contacto con oxígeno en ninguna fase del proceso.

**Nota de cata** De color violáceo y de una excelente intensidad. Su brillo denota su juventud y frescura. Con un aroma sorprendente por su frescor y mezcla de frutos rojos y dulces fresas.

En boca es fresco, ágil en su paso, con notas golosas y frescas. La acidez, bien equilibrada con el alcohol, lo hace placentero y con un largo postgusto.



TEMPORE