



FICHA DE CATA 18²

Variedad	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Finca La Matilla, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 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: 14.5% | **Acidez total:** 5.7 g/l | **Azúcar residual:** 1.9 g/l

Elaboración Vendimia nocturna para mantener la uva fresca. Despalillado y suave estrujado.

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada (22°C – 28°C) con remontados diarios durante 10 días aproximadamente.

Estancia en barrica de 225 litros de roble francés durante 18 meses. Crianza en botella durante 18 meses como mínimo.

Nota de cata Color cereza picota de capa muy alta. Aromas a trufa, tofe y café. En boca es fino y elegante, aterciopelado, con notas de chocolate negro, regaliz e higos. Un conjunto que da como resultado un vino muy complejo y equilibrado que sorprende desde el primer momento.



TEMPORE