



terrae

Mas de Aranda



ALCOHOL: 14% ACIDEZ: 5.1 g/l AZÚCAR: 2.1 g/l

VARIEDAD 100% Garnacha · Vino ecológico

AÑADA 2023

ORIGEN Finca Mas de Aranda, Lécera
IGP 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.

ELABORACIÓN Selección de Garnachas de viñas viejas producidas en agricultura ecológica y elaboradas bajo estrictos controles que aplican la normativa ecológica en la bodega.
La fermentación se realiza durante 8 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 26°C. El vino permanece macerando para extraer al máximo el potencial de la uva. Después de esta fase, el vino se cría durante 6 meses en barricas nuevas de 225L. de roble francés.

NOTA DE CATA De color picota con un ribete morado muy elegante. Es de capa bastante alta y abundante lágrima. En nariz, aroma a fruta roja madura, chocolate, canela y madera.
En boca es de buena intensidad, muy redondo y con un nal marcado. Un vino en equilibrio con el medio ambiente que potencia las cualidades de una variedad autóctona de nuestra tierra: la Garnacha.



TEMPORE