

## FICHA DE CATA G50



<b>Variedad</b>	100% Garnacha blanca · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca La Dehesa, Lécera. 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.
<b>Vendimia</b>	Manual. Primera quincena de septiembre
<b>Añada</b>	2020

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 3.9 g/l | **Azúcar residual:** 1 g/l

**Elaboración** Crianza con sus lías en depósito ovoide de hormigón de 1700L durante 9 meses. La ausencia de oxígeno junto con el continuo movimiento que consigue este particular depósito de forma natural, da como resultado un vino criado sin interferencias, manteniendo sus caracteres primarios y respetando sus orígenes.

**Nota de cata** Brillante color dorado, cristalino, elegante a la vista y a la nariz. Aparecen las frutas tropicales, la piña, el maracuyá, el mango y nos trae recuerdos de frutos secos, como las nueces de macadamia. El resultado es un aroma perfumado e intenso. En boca es un vino redondo, sin aristas, goloso y untuoso, características propias de la crianza realizada en el huevo de hormigón. El final en boca es muy agradable y sedoso. Una Garnacha blanca en estado puro, que muestra la esencia de esta variedad.

