

FICHA DE CATA G73



Variedad	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
Añada	2024

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.



TEMPORE