

## FICHA DE CATA G73



<b>Variedad</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca Masatrigos, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico <b>Altitud:</b> 550 m <b>Suelos:</b> terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre
<b>Añada</b>	2022

**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.

