

## FICHA DE CATA G76

<b>Varietal</b>	100% Tempranillo · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca La Merla, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico <b>Altitud:</b> 560 m <b>Suelos:</b> calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre
<b>Añada</b>	2025

**Alcohol:** 13.5% | **Acidez total:** 4.9 g/l | **Azúcar residual:** 1.8 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 americano de 500L.

**Nota de cata** Muy elevada capa de un elegante color púrpura en el ribete y de cuerpo cereza.

La fruta nos llena la nariz al primer golpe: fresa, frambuesa, frutos rojos. Tras agitarlo se hace más complejo: regaliz, minerales y, al fondo, recuerdo de madera ligeramente tostada primero, luego con especias o cacao y un ligero torrefacto.

Desde la entrada en boca se hace presente su redondez, deja un tacto casi aterciopelado. El recuerdo de juventud aun patente nos llena la boca.

La retro-olfación nos acerca esos recuerdos entre las frutas frescas rojas y las notas de madera elegante dejando un post-gusto pleno, sabroso y de excelente recuerdo.

Tempranillo jovial y elegante.

