GENERACIÓN
ORGANIC WINE

FICHA DE CATA G76

Variedad 100% Tempranillo · Vino ecológico

Origen Finca La Merla, Lécera. Bajo Aragón
Cultivo ecológico
Altitud: 560 m
Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia Segunda quincena de septiembre

Añada 2022

Alcohol: 13.5% **I** **Acidez total:** 4.9 g/l **I** **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.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGAN

TEMPORE