



SO₂ FREE

GARNACHA BLANCA **FICHA DE CATA**
SIN SULFITOS AÑADIDOS

ALCOHOL: 13.5% ACIDEZ: 4.6 g/l AZUCAR: 1.1 g/l

UVA 100% Garnacha blanca · Vino ecológico sin sulfitos añadidos.

AÑADA 2024

ORIGEN Paraje de Cantalobos, Alloza.
Bajo Aragón. Cultivo ecológico.

Altitud: 700 m.

Suelos: Calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia la primera quincena de septiembre.

ELABORACIÓN Viñedos tratados bajo parámetros de agricultura ecológica. Tras un suave prensado y una clarificación natural y en frío, se obtiene el mosto flor. La fermentación en acero inoxidable tiene lugar a temperatura controlada, con una intervención mínima.

El vino se elabora sobre sus lías durante 4 meses antes de ser embotellado. Se evita el contacto con el oxígeno y no se añaden sulfurosos durante todas las etapas del proceso de vinificación.

NOTA DE CATA Potente, vivo y de color brillante. Intenso en nariz, con aromas de frutas tropicales.

En boca es afrutado y fresco, con un final largo y refrescante.

