



SO₂ FREE

GARNACHA FICHA DE CATA
SIN SULFITOS AÑADIDOS

ALCOHOL: 14% ACIDEZ: 5.0 g/l AZUCAR: 1.4 g/l

UVA 100% Garnacha · Vino ecológico sin sulfitos añadidos.

ORIGEN Finca Masatrigos, Lécera.
Bajo Aragón. Cultivo ecológico.

Altitud: 560 m.
Suelos: Terrenos pedregosos en ladera, que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia la primera quincena de septiembre.

ELABORACIÓN Vino elaborado con uvas Garnacha vendimiadas a mano procedentes de viñedos seleccionados con un grado alcohólico de 14° y acidez equilibrada. 24 horas de maceración prefermentativa en frío.
. Fermentación en acero inoxidable con control de temperatura, durante 8 a 10 días con levaduras indígenas.

Tras descubrir el vino con sus lías, se inicia la maloláctica de forma espontánea. Clarificación suave con bentonita y descube por decantación. Se evita el contacto con el oxígeno durante todo el proceso y no se añaden sulfurosos.

NOTA DE CATA De color rubí y rojo con un brillo y luminosidad únicos que muestran su juventud y frescura. Sorprende su aroma a frutos rojos silvestres y fresas dulces.
En boca es gentil y ágil. Con toques dulces y mucha fruta y un perfecto equilibrio de acidez, taninos y alcohol que permiten un agradable sabor de larga duración.

