



# SO<sub>2</sub> 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.

**AÑADA** 2024

**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.

