

# terrae



## FICHA DE CATA TERRAE TINTO

**Variedad** 80% Garnacha y 20% Tempranillo · Vino ecológico

**Origen** Finca Vasallo, Lécera. IGP Bajo Aragón  
Cultivo ecológico  
Altitud: 560 m  
Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Añada** 2024

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.9 g/l

**Elaboración** Elaborado por separado en depósitos de acero inoxidable con fermentación controlada a 24°C. Macerado entre 10 y 12 días, con remontados periódicos. El coupage se realiza tras la fermentación maloláctica.

**Nota de cata** Aromáticamente intenso, conserva las características frutales del Tempranillo y florales de la Garnacha, con una buena capa rojo púrpura. En boca tiene un paso goloso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.



TEMPORE