

TEMPORE



FICHA DE CATA TEMPORE VIÑA CENTURIA

Variedad	100% Garnacha de viñas viejas
Origen	Lécera. Bajo Aragón Viñedo ecológico (50 años) Altitud: 700 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

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 6.6 g/l | **Azúcar residual:** 1.5 g/l

Elaboración Fermentación de forma controlada sin superar los 28°C de temperatura, con una prolongada maceración para extraer todo el potencial aromático y el color de las uvas.

12 meses de crianza en barricas de roble francés. El resultado exalta los valores naturales de una variedad reconocida, al tiempo que le da un carácter personal y único.

Nota de cata De color cereza granate, presenta aromas de buena expresión frutal, con carácter del terruño (mineral) y agradables notas de fruta roja de hueso, con fondo varietal de la Garnacha y toques especiados de la madera bien combinados con los de la fruta. En boca es afrutado, con notas de la variedad y la madera fina en armonía. Fondo maduro y con recuerdos a terrosos.



TEMPORE