

terrae

Vinos Parcelarios



FICHA DE CATA TERRAE FINCA VASALLO

Variedad	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Finca Vasallo, Lécera. 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	2019

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

Elaboración La vendimia de las uvas se realiza durante la noche para que lleguen frescas a la bodega. Después se maceran en frío antes de la fermentación durante 2 días, con el fin de extraer más aromas, así como proporcionar más frescura al vino. La fermentación alcohólica se realiza sin superar los 26°C con remontados diarios que darán frescura y estructura al vino.

Nota de cata Se trata de un vino de color cereza picota, intenso en nariz, lleno de fruta desde el inicio que una vez en boca tiene un paso intenso.

Llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.



TEMPORE