

# terrae

## Vinos Parcelarios

### FICHA DE CATA TERRAE MAS DE ARANDA



**Variedad** 100% Garnacha · Vino ecológico

**Origen** Finca Mas de Aranda, 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** 2018

**Alcohol:** 14,5% | **Acidez total:** 5.2 g/l | **Azúcar residual:** 2.3 g/l

**Elaboración** Selección de garnachas de viñas viejas producidas en agricultura ecológica y elaboradas bajo estrictos controles que aplican la normativa ecológica en la bodega.

La fermentación se realiza durante 8 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 26°C. El vino permanece macerando para extraer al máximo el potencial de la uva. Después de esta fase, el vino se cría durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Nota de cata** De color picota con un ribete morado muy elegante. Es de capa bastante alta y abundante lágrima. En nariz, aroma a fruta roja madura, a chocolate, canela y madera. En boca es de buena intensidad, muy redondo y con un final marcado. Un vino en equilibrio con el medio ambiente que potencia las cualidades de una variedad autóctona de nuestra tierra: la Garnacha.



# TEMPORE