terrae

Vinos Parcelarios

VEGAN

FICHA DE CATA TERRAE MAS DE ARANDA

Variedad 100% Garnacha · Vino ecológico

Origen Finca Mas de Aranda, 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 2022

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.1 g/l | **Azúcar residual:** 2.1 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 26ºC. 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, 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