

# Mar García / Garnacha Tintorera

Crianza 12 meses en barrica de roble. D.O.P Almansa.

## Cosecha:

Denominación de Origen Protegida Almansa.

## Tipo:

Vino Tinto Crianza 12 meses en barrica nueva de roble americano, producido solamente con procesos mecánicos y físicos, sin aditivos ni conservantes.

## Variedad:

Garnacha Tintorera, vino tinto procedente de nuestros viñedos, formación en vaso y cultivo en pie- franco a 900 m. de altitud. Las uvas son recogidas manualmente y transportadas a la bodega para no dañar el fruto.

## Vinificación:

La variedad de uva se elabora en su momento óptimo de maduración. Vendimia manual con despalillado y estrujado de la uva con protección de nitrógeno para realizar la maceración pre fermentativa a 10° C, durante 2 días, realizando una extracción más selectiva de aromas, color y taninos en medio acuoso, (sin presencia de alcohol de la fermentación), evitando la cesión de sustancias tánicas y amargas.

Fermentación y maceración con adición de levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada de 25° C. con posterior descube y trasiego del mosto flor, para realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano donde permanece entre 12 meses. Clarificación y ligera filtración antes de su embotellado.

## Nota de cata:

Color rojo morado muy intenso y atractivo. Aromas de frutas maduras con notas tostadas y ahumadas de su crianza en barrica. En boca es suave, untuoso potente y sabroso, equilibrado con taninos maduros que le dan persistencia.

## Recomendaciones:

- Temperatura de servicio y conservación entre 16 y 18 °C.
- Acompaña bien arroz, pastas, patés, quesos y todo tipo de carnes.

\* En cada caja se sirven tres botellas con etiqueta blanca y tres con etiqueta negra.



DEHESA  
El Carrascal