

Barrica 21

Garnacha Tintorera

Cosecha:

Denominación de Origen Protegida Almansa.

Tipo:

Vino Tinto Roble Ecológico, criado durante 3 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 900m. 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, realizando una extracción más selectiva de aromas, color y taninos.

Adición de levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable en fermentación y maceración durante 10 días con temperatura controlada de 25°C, con posterior descube y trasiego del mosto flor, para realizar la fermentación maloláctica y su posterior guarda en barricas de roble americano durante 3 meses. Clarificación y filtración antes de su embotellado.

Nota de cata:

Color rojo violeta intenso y atractivo propio de su juventud. Aroma de frutas rojas maduras, tostadas y ahumadas que le aporta su paso por barrica. Sabor intenso, con mucha suavidad y persistencia. Vino muy placentero, equilibrado en sabores y sensaciones, con retronasal frutosa y persistente.

Recomendaciones:

- Temperatura de servicio entre 16° y 18° C.
- Temperatura conservación entre 15° y 18° C.
- Ideal para degustar solo y acompañar todo tipo de comidas



DEHESA
El Carrascal