



Dulcemar / Garnacha Tintorera

Tinto dulce fermentado en barrica. D.O.P. Almansa.

Cosecha:

Denominación de Origen Protegida Almansa.

Tipo:

Tinto dulce fermentado en barrica.

Variedad:

- Garnacha Tintorera 100%. Cultivo de secano, formación en vaso y pie-franco.
- Edad de los viñedos entre 50 y 60 años.
- Rendimiento medio: 10 hl/ha.
- Selección de viñedos por parcelas.

Vinificación:

- Recolección manual.
- Fermentación en barrica nueva parcial del mosto de forma natural.
- Clarificación y ligera filtración.
- Embotellado en febrero.

Nota de cata:

Color rojo rubí intenso con tonalidades violetas. Aromas de fruta madura, ahumados y regaliz. En boca es fresco y dulce, equilibrado largo y untuoso. Retronasal larga y aromática destacando el bouquet de la fermentación en barrica de roble.

Recomendaciones:

- Ideal con aperitivos y postres.
- Degustar solo muy frío.
- Temperatura de servicio y conservación entre 6 y 8°C.



DEHESA
El Carrascal