



Tres Equis / Garnacha Tintorera

Garnacha Tintorera con 24 meses en barricas de roble francés

COSECHA:

Denominación de Origen Almansa

TIPO:

Vino tinto crianza con 24 meses en roble francés.

VARIEDAD:

Garnacha Tintorera 100%, procedente de viñedos propios de cultivo ecológico, plantados en pie franco hace más de 50 años. Seleccionamos nuestros viñedos de muy bajo rendimiento situados entre 800-900 m. de altitud de terrenos arenosos y calizos, que producen uvas con mucha concentración de color, aromas y sabor.

VINIFICACION:

Estas uvas son vendimiadas manualmente en cajas de 15 kilos para después someterlas a un proceso de selección antes de despallillar y después del estrujado a una cuidada maceración prefermentativa en frío, para obtener mayor complejidad aromática. La fermentación y maceración tiene una duración de 20 días potenciando las características varietales del vino. La fermentación maloláctica y posterior crianza se realiza en barricas de roble francés durante 24 meses en sótano climatizado, obteniendo así complejidad, finura y redondez.

NOTA CATA:

Color granate cubierto con tonalidades violáceas. Aromas de frutos negros muy maduros, tales como arándanos, moras y grosellas, con notas minerales, ahumadas y especiadas de su crianza. En boca es potente, untuoso y suave con acidez equilibrada y taninos redondos que prometen un gran potencial de guarda.

Vino frutal y original, que expresa de su origen, con retronasal balsámica y salina proporcionada por su larga crianza.

RECOMENDACIONES:

Abrir y decantar el vino 30 minutos antes de su consumo
Temperatura de servicio y conservación entre 16° y 18° C.



DEHESA
El Carrascal