

GARNACHA CENTENARIA

GRADUACIÓN : 14.5 % vol

VARIEDADES: Garnacha 100%

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional de “vaso”, de los pagos de Monte Alto y La Sarda. Situados sobre suelos muy áridos, de pizarras y terrazas, de tierra rojiza, en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo.

VENDIMIA : 1ª semana de Octubre.

ELABORACION : Método tradicional. Maceración en frío durante 24 h. Para la obtención de fruta más fresca. Fermentando a 26° C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de diez días, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.

CRIANZA :

Criado en barrica de Roble francés durante cuatro meses, durante los cuales se produce la Fermentación Malolática.

CATA :

Color.- Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad alta, aroma frutal y oral, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca.- Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>