

GALIANO

GRADUACIÓN : 15 % vol

VARIEDADES: Garnacha 100%

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de viñedos viejos de más de 50 años, con una producción media inferior a 1 kilo por cepa. Situados sobre suelos arcillo-ferrosos y pedregosos, muy áridos, con una base de pizarra roja y una pluviometría inferior a 300 litros por metro cuadrado al año. Orientación Sureste, con una altitud de 700m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, justo al pie de un monte llamado “Galiano”, de cuyo nombre surge la marca de este excepcional vino.

VENDIMIA : 4ª semana de Octubre, con la uva bien madura y concentrada.

ELABORACION :

Método tradicional.

Maceración en frío durante 48h, para la obtención de una mayor intensidad de fruta. Elaboración tradicional, fermentando a 30° C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de cuatro semanas por el sistema de “infusión”.

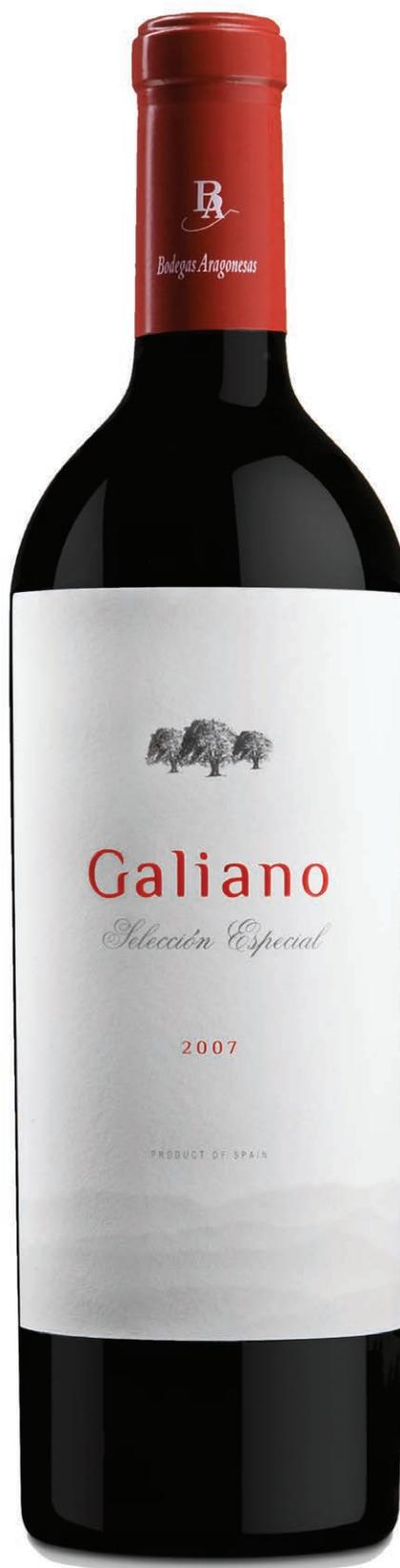
CRIANZA : Crianza mixta en tina de Roble Francés, durante 9 meses y barrica de Roble Francés durante 7 meses, cumpliendo un total de 16 meses de crianza en madera, durante los cuales se desarrolla la fermentación maloláctica.

CATA : Color.- Alta intensidad colorante con color rojo cereza profundo y en el ribete de la copa tonalidades de color guinda debido a su crianza.

Aroma.- Complejo, alta intensidad de frutas rojas y negras muy maduras, con aromas de fruta en confitura y notas tostadas, especiadas, minerales y torrefactos (café, toffee)

Boca.- Entrada en boca muy potente, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, fresco, vivo, muy equilibrado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15° C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>