

Grenache 2015

VIÑEDO

100% Grenache
100% Orgánico.
100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Tonos rojizos granate con reflejos rubí, intensidad media.

Nariz: Frutos rojos, cereza, violeta, rosa, menta, jamaica, fresa deshidratada.

Boca: Ataque de frutos rojos muy jóvenes, frambuesa, herbáceo.

Maridaje: Carnes frías y embutidos, atún con salsa de guajillo y chile ancho, salmón con reducción de jamaica y frutos rojos, postres de chocolate o frutos rojos/del bosque.

Grado alcohólico: 13.5%

Servir de 14° a 16°C