

Viñaredo *garnacha barrica*



D.O.: Valdeorras

Tipo de vino: Tinto barrica

Salida al mercado: Septiembre

Procedencia: Viñedos propios y viñedos controlados a viticultores de la misma zona de Valdeorras

Suelos: Arcillo-Ferrosos-Pizarrosos.

Orografía: Laderas a una altitud entre 400-600 metros.

Clima: Mediterráneo-oceánico

Varietades de uva: Garnacha 100%

Edad de las cepas: 120 años.

Técnicas de cultivo: En vaso

Vendimia a finales de Septiembre: Manual, en cajas de no mas de 20 kg., en el momento óptimo de maduración. Mesa de selección.

Elaboración: Premaceración fermentativa a 4 °C durante cuatro días y posterior fermentación controlada a 24 °C. Crianza durante 13 meses en barricas de roble y 6 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol: 13%

Acidez: 5,50

Nota de Cata

Rojo picota de capa alta, en nariz, ofrece un intenso aroma floral y silvestre a fruta roja del bosque, con toques lácticos y vainillas de su paso por madera. En boca presenta una buena estructura, paso frutal y buena acidez, con recuerdos tostados y vegetales.