

### DESCRIPCIÓN

100% Garnacha tinta. Vino tinto singular en el que podemos apreciar de una forma grácil pero a la vez contundente las notas varietales propias de la garnacha.

### VIÑEDO

Viñedos cultivados en vaso a pie directo y con una edad superior a 50 años., procedentes de pequeñas parcelas ubicadas en "Morales de Toro". Los viñedos se asientan entre los 600 y 700 metros de altitud.

Los terrenos en los que se ubican los parajes oscilan desde los arcillo-limo-arenosos como suelos mas fuertes ricos en cascajos. Este amplio abanico de suelos transfieren complejidad y personalidad a este vino de corte moderno.

### VENDIMIA

La vendimia, manual, se realiza teniendo en cuenta la diagnosis zonal y los parámetros analíticos obtenidos en los muestreos continuos que garantizan su punto justo de maduración, alcanzando así el equilibrio optimo entre azúcar y acidez .

### VINIFICACIÓN

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas. Crianza de 4 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

### ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Profundo color rojo rubí. Armónico en nariz, expresa su varietalidad con las notas de grosella negra, moras en licor que se entrelazan sutilmente con las notas florales a lavanda, romero y especias como la pimienta. De boca amable y crujiente, expresivo, con intensa concentración de fruta y tonos tostados que dejan un recuerdo persistente y equilibrado.

