

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

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.

