

## FICHA DE CATA G20



<b>Variedad</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Finca Viñalta, viñas viejas con más de 75 años de historia. Lécera. Bajo Aragón. Cultivo ecológico <b>Altitud:</b> 600 m <b>Suelos:</b> Terrenos pedregosos, en ladera, con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestra garnacha.
<b>Vendimia</b>	Final de septiembre
<b>Añada</b>	2018

**Alcohol:** 14.5% | **Acidez total:** 5.5 g/l | **Azúcar residual:** 1.7 g/l

**Elaboración** Pre-fermentación en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada usando levaduras autóctonas. Crianza durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés de 500L. Maloláctica realizada en la propia bodega.

**Nota de cata** Color cereza intenso. Aromas a tofe, regaliz y especias. En boca es equilibrado, intenso y fresco. Ensambla a la perfección el tostado de la madera con la fruta de la garnacha. Es una elegante garnacha donde destaca la presencia del "terroir".

