

FICHA DE CATA G46



Variiedad	70% Garnacha y 30% Tempranillo · Vino ecológico
Origen	Finca Masatrigos y Finca La Merla, Lécera. Bajo Aragón Cultivo ecológico Altitud: 560 m Suelos: Suelos calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría. Zonas con cascajo que permiten la permeabilidad y el aprovechamiento del agua.
Vendimia	Segunda quincena de septiembre.

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.2 g/l | **Azúcar residual:** 1.6 g/l

Elaboración Cada variedad realiza la fermentación de forma separada en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada, usando levaduras autóctonas que han sido seleccionadas en los propios viñedos. La crianza también se realiza por separado, la garnacha en barricas de roble francés y roble americano para el tempranillo, durante un periodo de 12 meses. El coupage final se realiza antes del embotellado.

Nota de cata Color cereza picota de capa alta. Aromas a vainilla, chocolate y café. Es un vino que en boca mantiene un balance perfecto entre las dos variedades de uva. Sedoso, pleno y agradable. Un vino en perfecto equilibrio de fruta y madera.

