

terrae

MAS DE ARANDA



100% Garnacha · Vino ecológico

Vino tinto criado durante 6 meses en roble francés

Selección de garnachas de viñas viejas producidas en agricultura ecológica y elaboradas bajo estrictos controles que aplican la normativa ecológica en la bodega.

La fermentación se realiza durante 8 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 26° C. El vino permanece macerando para extraer al máximo el potencial de la uva. Después de esta fase, el vino se cría durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

De color picota con un ribete morado muy elegante. Es de capa bastante alta y abundante lágrima. En nariz, aroma a fruta roja madura, a chocolate, canela y madera. En boca es de buena intensidad, muy redondo y con un final marcado. Un vino en equilibrio con el medio ambiente que potencia las cualidades de una variedad autóctona de nuestra tierra: la Garnacha.

Presentación: Bot. Borgoña 75 cl. Cajas x 6

Producción: 15.000 bot. 75 cl.

Certificado por: CERTIFOOD
Temperatura de consumo: 16° - 18°
IGP BAJO ARAGÓN



TEMPORE

bodegastempore.com · info@bodegastempore.com · Tel: +34 976 835 040 · Lécera · ESPAÑA