



UVA NOCTURNA GARNACHAS VIEJAS



DESCRIPCIÓN

Composición: 100% Garnachas de cepas de 80 años. **Recolección manual.** Situación del viñedo en ladera del **pre-Pirineo Aragonés**, a 450 m de altitud. El rendimiento de las cepas es de únicamente 400 gr/cepa. En nuestra Bodega, se utiliza la técnica de **Vendimia Nocturna** para preservar mejor los aromas y sabores de nuestras uvas.

Método de elaboración: Maceración prefermentativa en frío entre 6 y 9º, permite marcar los tiempos de fermentación. Después del despalillado, una leve presión de la estrujadora libera sólo el mosto flor, que termina su fermentación entre 25 y 28º. Finalmente permanece durante 6 meses en barrica nueva de roble Francés.

Grado alcohólico: 14º vol.

Edición limitada: 12.996 botellas.

SENSACIONES

Color: Rojo guinda, limpio y brillante. Muy cubierto de ropaje, la copa delata la atenuación de su color en los meniscos, reflejando el tributo de su crianza en barrica.

Aroma: Exala aromas propios del linaje de la garnacha, destaca la fruta de la zarzamora de monte, sutiles notas de pimienta negra. Predominio de nariz golosa con ciertas notas confitadas. Para terminar los tonos tostados propios del roble Francés.

Boca: Suave en ataque, despliega su mineralidad por el paso de boca. Pontente, intenso y largo, demostrando la corpulencia y densidad de la cepa de garnacha vieja.

Gastronomía: Tómese entre 16 y 18º de temperatura. Ideal con caza de pelo y pluma, carnes rojas y blancas, ternasco asado y estofados.