

Belezos

Garnacha

VINO TINTO



GRADUACIÓN

≈14°

VARIEDADES

Garnacha 100%.

VENDIMIA

Octubre (manual).
Selección de uva.

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable
Tª controlada a 26°C - 28°C.

CRIANZA EN BARRICA

>22 meses en bocoy de roble Francés.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña 75 Cl.
Corcho "Natural Flor".

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C

EDAD VIÑEDO

>80 años.

ZONA

Rioja Alavesa.

PROCESO

Racimos seleccionado
y despallado.

Fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 500 litros de roble francés durante 22 meses y un mínimo de 24 meses en botella, aportando a este una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad.

CATA

De color grana, brillante, aromas a fruta roja, granada especialmente, el aporte de la barrica hace que aparezca toques especiados, clavo, nuez moscada muy integrados con la fruta. En boca es un vino persistente con una tanicidad amable y sedoso.

MARIDAJE

Estofados de caza, carnes rojas asadas, cordero asado.