

Belezos Garnacha 2017



Tipo de vino Tinto

Graduación 14°

Variedades Garnacha 100 %.

Edad del Viñedo Mas de 60 años

Vendimia Comienza el 10 Oct. .Manual .Selección de uva.

Proceso Racimos seleccionado y despalillado

Fermentación En depósitos de acero inoxidable .

Fermentación Temperatura 26°-28 °C.

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.

Comentario . Fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 500 litros de roble francés durante 20 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. .

Presentación

Tipo de botella: Borgoña 0,75 litros.

Tipo de Cork: "Natural Flor".

Temperatura de consumo 16° – 18 °C

Maridaje Estofados de caza, carnes rojas asadas, cordero asado.