



Garnacha 2022

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

TERROIR

Variedades: 100% Garnacha

Altitud: 580m

Suelo: arcilloso, y con canto rodado

AÑADA 2022

Salvo marzo y abril, que fueron meses fríos, el resto de los meses han sido más cálidos de lo normal, especialmente mayo, julio y octubre, que fueron extremadamente cálidos. Registrando récords históricos. Precipitaciones muy escasas a lo largo de todo el año. La mitad de la registrada en 2021. Desarrollo temprano del viñedo y adelanto de la vendimia debido a las altas temperaturas.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío. Fermentación alcohólica durante 7 días a una temperatura máxima de 24 °C. Fermentación maloláctica de manera espontánea

NOTAS DE CATA

Púrpura, de capa media, limpio y brillante.

Conjunto aromático fresco marcado por la presencia de fruta roja, bayas silvestres y flores.

En boca se manifiesta vivo, fresco y frutal. Entrada delicada y con finura, aportando un elegante final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar verduras a la parrilla, legumbres, carnes rojas, platos de cuchara y platos de quesos y embutidos

Temperatura de servicio:

ALCOHOL: 14,5%

