

SANCHO GARCÉS

Crianza 2017

DOCa. RIOJA

SUBZONA RIOJA ALTA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
TANINO	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

TERROIR

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos propios

Altitud: Entre 490 y 550m

Suelo: Arcilla y aluvi3n en la superficie.

LA AÑADA 2017

Escasas precipitaciones en invierno y adelanto de la brotación.

Fuertes heladas a finales de abril condujeron a una importante reducci3n del rendimiento.

Lluvias puntuales en verano y condiciones id3neas en agosto paliaron el estr3s h3drico y condujeron a una cosecha temprana en septiembre, de bayas pequeñas en perfecto equilibrio.

Calificaci3n de añaada: Muy buena.

VINIFICACI3N

Una vez alcanzada la madurez fen3lica de las uvas se procede a su recogida y encubado.

Mediante prefermentaci3n y posterior fermentaci3n a unos 25°C se extraen los aromas que conforman la personalidad de este vino. Crianza: Barricas de roble durante 12 meses y posterior reposo en botella.

NOTAS DE CATA

- 👁 Color granate de capa media, limpio y brillante.
- 👂 Aromas a especias y tabaco.
- 👄 Fruta negra madura bien integrada en la madera. Taninos finos y maduros. Textura aterciopelada en el paladar.

MARIDAJE

Ideal compaņero de legumbres, arroces, estofados, pat3s, embutidos, quesos y todo tipo de carnes.

Temperatura de servicio: 16-18°C

ALCOHOL: 14,5%

