



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa.

## SUB-ZONA

Paraje de la "Herrada y La Zarzuela".

## VARIEDAD DE UVA

Garnacha Tintorera (100%).

## COLOR

Limpio en fase visual de color rojo rubí con alta capa de color.

## BOUQUET

En nariz, predominan los aromas propios de la Garnacha Tintorera como grosella y moras negras, mezclados con las notas balsámicas y ahumadas de la crianza.

## BOCA

De entrada amable, el equilibrio entre acidez y tanicidad acentúa su persistencia, la fuerza de la Garnacha Tintorera es patente y su final torrefacto lo hacen un vino largo, la sensación final es un complejo recuerdo de frutas rojas del bosque mezclado con toques de vainilla, café y tabaco.

## MARIDAJE Y CONSUMO

Ideal para acompañar, carnes de vacuno, caza y quesos fuertes curados. Las proteínas de la carne y los taninos del vino hacen una perfecta sinergia dentro de la boca.

## TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino crianza en los seis años posteriores a su cosecha siendo la temperatura de servicio óptimo de 16°C.

## VIÑEDOS

Los viñedos para la elaboración de nuestros embotellados son estrictamente seleccionados por nuestro equipo técnico, edad, bajo rendimiento y sanidad del viñedo a si como parámetros físico-químicos de la uva son directrices en la búsqueda de la máxima calidad. La vendimia se realiza en cajones de 100 kgs.

## ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de nuestra variedad autóctona la Garnacha Tintorera. La vinificación se realizó de modo tradicional con despalillado de uva, en depósitos horizontales rotativos. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 32°C, con un tiempo en contacto entre pieles y mosto de 14 días.

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Después de la fermentación maloláctica, el vino permanece en barricas de roble Francés de 225 Litros por un tiempo mínimo de 12 meses. Las barricas tienen una edad comprendida entre cero y cuatro años, representando el porcentaje de bodega nueva un 25%.

Terminando el proceso con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado fué una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.