

# Roble Garnacha Tintorera

PURE  
SANTA CRUZ  
DE ALPERA

## SUB-ZONA

Parajes de “La Herrada” y “Retamar”.

## COLOR

Limpio en fase visual, de color rojo púpura con muy alta capa de color.

## BOUQUET

En nariz hemos respetado la fruta de la Garnacha Tintorera, con recuerdos a frutos rojos silvestres, grosella y moras negras, mezclados con un fondo ahumado y torrefacto, proveniente del alto tostado de las barricas de roble francés.

## BOCA

De entrada dulce, el equilibrio entre acidez y tanicidad acentúa su persistencia. La fuerza de la Garnacha Tintorera es patente y su final torrefacto 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.

## TEMPERATURA Y CONSUMO ÓPTIMO

Recomendamos consumir este vino crianza en los cinco años posteriores a su cosecha, siendo la temperatura de servicio óptimo de 15°C.

## VIÑEDOS

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

## ELABORACIÓN

La vinificación se realizó de modo tradicional con despalillado de la uva, en depósitos horizontales rotativos. La temperatura de fermentación estuvo alrededor de 30°C, con un tiempo de contacto entre pieles y mosto de 12 días.

## ENVEJECIMIENTO EN BARRICA

Después de la fermentación maloláctica, el vino se mete en barricas de roble francés de 225 litros, para permanecer en ellas un tiempo mínimo de 6 meses. Las barricas tienen una edad comprendida entre cero y cuatro años, representando el porcentaje de bodega nueva un 15%. El proceso se termina con una ligera clarificación y estabilización por frío. El paso último antes de su embotellado es una filtración amicrobica para preservar todas sus características organolépticas.



100% Garnacha Tintorera

