

GHM 2008

Garnacha 100% Hacienda Molleda 2008

DATOS GENERALES

Variedad de uva:	Garnacha 100%
Añada:	2008
Crianza:	Seis meses en barrica de roble
Alcohol:	14 % Vol.
D.O.:	DOP Cariñena
Premios y menciones:	-Medalla de Oro Catavinum World Wine & Spirits Competition 2014 -Zarcillo de Plata 2013 - 92 puntos Guía Peñín 2013 - 91 puntos, Guía Repsol 2012 - 90 puntos Guía Peñín 2012 - 89 puntos, Guía Repsol 2011
Maridaje:	Comidas carnes rojas. Salsa de pimienta, frutos secos, champiñones
Notas:	Elegante botella negra serigrafiada.






NOTAS DE CATA

Descripción:	Garnacha Hacienda Molleda 2008 es 100% Garnacha, que ha permanecido en barrica de roble durante 6 meses. La Garnacha es una uva autóctona de Aragón. Es un vino con cuerpo, suave en boca, es un acompañamiento perfecto para todo tipo de comidas.
Color:	Rojo cereza con notas violetas.
Nariz:	Aromas frescos de frutas de baya rojas y frutas del bosque. Recuerdos de rosas, melocotones y matices cítricos. El envejecimiento en barricas de roble proporciona redondez y rastros sutiles de coco y especias.
Boca:	Suave, con cuerpo y muy largo.

VINICULTURA

La finca:	La finca Hacienda Molleda se encuentra situada en Tosos (Zaragoza, España), en la DO Cariñena. Consta de un total de 248 Ha. en un hermoso paisaje ondulado. Los suelos varían entre pedregosos y arcillosos. Posee la mayor altitud entre todas las fincas de la D. O. Cariñena, 750 M. Todas estas características dan a los vinos de Hacienda Molleda su especial color, aroma y complejidad.
Elaboración:	Elaborados en acero inoxidable con temperatura controlada. El envejecimiento se realiza en barricas de roble francés y americano.

CONTACTO

	BODEGA: CTRA. A-220 (LA ALMUNIA-ESCATRON), KM 29,2 50154 TOSOS (ZARAGOZA),		OFICINAS: CTRA. CARIÑENA - LA ALMUNIA, 10 APTDO DE CORREOS 10 50400 CARIÑENA (ZARAGOZA),
	+ 34 976 620 702		+ 34 976 620 102
	HM@HACIENDAMOLLEDA.COM		WWW.HACIENDAMOLLEDA.COM

Hacienda **MOLLEDA**

