



## FICHA TÉCNICA DE CATA

**Tipo de vino:** Tinto GARNACHAS VIEJAS 2013

**Añada:** 2013

**Variedad:** Garnacha 100% sobre portainjerto R110

### Análisis

**Grado:** 14,5 % vol

**Acidez volátil:** 0,43 gr/l

**Acidez total:** 6,0 gr/l

**Azúcares residuales:** 1,5 g/l

### Suelo

**Estructura:** Franco cascajoso y pizarra, bien drenado y poco profundo.

**PH:** 7,3

**Altitud y termino:** Cariñena (600 m. sobre el nivel del mar) y Cosuenda (800 m. sobre el nivel del mar).

**Denominación:** D.O.P. Cariñena

### Bodega

**Recolección:** Vendimia manual, 2ª semana de octubre.

### **CATA**

Elaborado con uva garnacha procedente de viñedos con más de 100 años. Color rojo granate con tonos violáceos. En nariz muy varietal, especiado y con aromas a frutos rojos del bosque. En boca muy intenso y envolvente, taninos maduros y con una acidez equilibrada. Un final de boca y pos gusto largo con recuerdos a frutas.

