



VARIEDAD DE UVA

100% Garnacha Tinta

VIÑEDO

Viñedo en espaldera de 10-15 años de edad situada en Olite, Navarra. La parcela se encuentra sobre la terraza superior de la cuenca del río Zidacos compuesta por suelos pobres arcillo-calcareos con alternancia de zonas pedregosas.

Altitud 410 m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en depósito de acero inoxidable de toda la uva despalillada. Durante la fermentación se realizaron bazuqueos diarios de forma manual. Prensado manual y trasiego a depósito de acero inoxidable donde realizó la fermentación maloláctica. Crianza en barrica usada de roble francés durante 6 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Lacrado y etiquetado manual.

PRODUCCIÓN

600 botellas numeradas de 750 ml
20 botellas numeradas de 1500 ml (Magnum)

MAS INFO

Vino Tinto
14,5% Alc/Vol
Botella tipo Borgoña, Corcho DIAM3
Caja de cartón de 6 botellas tumbadas
(dimensiones 33x23x16 cm)