

Garnacha Tintorera Alta Extracción 2015



LOCALIZACIÓN

Finca:	Dominio de Casalta
Municipio:	Chinchilla de Montearagón
Región:	Albacete
D.O.P.:	Denominación de Origen Almansa

ANÁLISIS

Alcohol:	15,00%
Acidez Total:	5,5
PH:	3,77

VITICULTURA

Variedades:	100% Garnacha Tintorera
Rendimiento:	30 hl/ha
Vendimia:	Segunda Quincena de Octubre

ELABORACIÓN

Maceración:	A temperatura controlada con 4 basuqueos diarios.
Tiempo de maceración:	3 Semanas
Crianza:	12 meses
Tipo de barricas:	Roble francés, tostado medio
Producción:	260 botellas
Introducción al mercado:	Primavera 2017

NOTA DE CATA

Rojo granate de intensidad muy alta con lágrima densa. Nariz limpia de intensidad media (+) con notas de fruta negra, café, chocolate, cueros y tostados. En boca seco, de acidez media, alcohol alto, cuerpo alto, tanino maduro alto e intensidad en sabores alta con presencia de frutos negros, café, chocolate, y tostados. El final es medio (+) un balance equilibrado.

Se recomienda consumir entre 2018 y 2030.