

Garnacha Tintorera Baja Extracción 2015

LOCALIZACIÓN

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

ANÁLISIS

Alcohol: 13,50%
Acidez Total: 5,82
PH: 3,75

VITICULTURA

Variedades: 100% Garnacha Tintorera

Rendimiento: 30 hl/ha
Vendimia: Segunda Quincena de Septiembre

ELABORACIÓN

Maceración: A temperatura controlada con 1 remontado diario en contacto con raspón seco de un año.

Tiempo de maceración: 1 Semana
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 media (+). Nariz limpia con notas de fruta roja, monte mediterráneo, especias y cueros de intensidad media (+). Vino seco, con acidez media (+), alcohol medio (+), cuerpo medio, tanino medio (-) maderizado, intensidad de sabores media (+), con predominio de fruta roja, especias y monte mediterráneo. El final es medio-largo.

Se recomienda consumir entre 2018 y 2028.

