

Atalaque Garnacha El Horcajo 2016

LOCALIZACIÓN

Finca:	El Horcajo
Municipio:	Fuensalida
Región:	Toledo
D.O.:	Méntrida

ANÁLISIS

Alcohol:	15,50%
Acidez Total:	5,15

PH:	3,34
Azúcar residual:	0,79 g/l

VITICULTURA

Variedades:	Garnacha Tinta
Rendimiento:	30 hl/ha
Vendimia:	Segunda quincena de Octubre

ELABORACIÓN

Crianza:	12 Meses
Tipo de barricas:	Fermentacion en barrica de roble francés.
Producción:	4000 botellas
Salida al mercado:	Primavera 2018

NOTA DE CATA

Rojo cereza de capa media baja, con lágrima densa. Nariz limpia de intensidad media alta, con notas de fruta roja, notas minerales de piedra blanca, terrosas y jengibre, frutilla negra y especias mediterráneas. En boca es seco con acidez media alta, alcohol alto, tanino medio sedoso, cuerpo medio y final medio largo que recuerda a fruta roja y especias mediterráneas.

Se recomienda consumir entre 2018 y 2028

