

DESVELO GARNACHA

Este vino es el resultado del escurrido de la oruja durante la noche (lágrima o esencia del vino) antes de prensar y metido en barrica nueva para que realice la segunda fermentación (fermentación maloláctica).

Por el desvelo que me produce este vino, conseguimos un magnífico resultado llamado así:

Desvelo.

VARIEDAD:

Garnacha

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble, 50% francesa y 50% americana.

NOTA DE CATA:

Color:

cereza intenso.

Nariz:

sin mover la copa se aprecian matices a frutas rojas.

Al agitar la copa salen matices florales.

Boca:

en el ataque el vino es fresco y de medio peso. Paso

de boca marcado por sabores a frutas rojas:

frambuesa, grosella y cerezas.

