

La Gargantilla Vino de Parcela

EDICIÓN LIMITADA DE 4.207 BOTELLAS



AÑADA: 2016.

VIÑEDOS: Parcela La Gargantilla de 6.7 Has de las que se hace una preselección de cepas y posterior de racimos para destinar a este vino la máxima calidad. Posee una altitud de 580m y es suelo franco muy pedregoso.

VARIEDAD: 100% Garnacha.

GRADO: 14% Vol.

ENVEJECIMIENTO

8 meses en barricas de roble francés de Allier.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Precioso color cereza muy vivo, de capa media, con brillos violáceos. Aroma de intensidad alta, con mucho frescor a fruta roja del bosque muy marcada (grosella, frambuesa) junto a notas finas de barrica de fondo. En boca es fresco, muy expresivo, con nervio y sincero. Paso por boca amable, muy varietal con recuerdos a flores y frutos rojos. Elegante, de estructura delicada y con una acidez equilibrada y un final largo. Sedoso, elegante y complejo. Tanino maduro suave con un rico postgusto, largo y permanente.

MARIDAJE

Exquisito con todo tipo de quesos, esta garnacha realza principalmente los curados y semicurados. Carnes rojas y en salsas de queso. Foie y manzana.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.