

AZABACHE JOVEN GARNACHA

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto Joven 2008

VARIEDAD DE UVA: Garnacha 100 %

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la primera quincena del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Se seleccionan las mejores uvas para este tipo de vino. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

MADERA: Diez meses en Barrica de roble americano y francés.

COLOR: Rojo picota de gran capa con irisaciones rubí.

AROMA: Resaltan aromas de frutos negros en licor, melón y mandarina, muy limpios y potentes, en equilibrio con toques balsámicos aportados por la barrica.

GUSTO: Tiene una entrada en boca muy sabrosa, con taninos maduros y dulces que le aportan suavidad y volumen.

RETROGUSTO: Muy largo, goloso y glicérico, nos recuerda a fruta negra en confitura.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Va muy bien con solomillos, carnes rojas, caracoles y todo tipo de quesos.

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: Dos años.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 18°C.



100% Garnacha



15 °C