

Alto Moncayo

Garnacha



Alto Moncayo

VARIEDAD: 100% Garnacha.

GARNACHA: viñas de 40 a 70 años ubicadas a una altura de unos 550 metros en la zona de Borja y hasta 850 metros en la de Tabuenca. Los suelos son principalmente arcillo ferrosos mezclados con areniscas en Tabuenca y con gravas y cantos rodados en cotas más bajas de Borja. Las vides son cultivadas en vaso controlando su vigor mediante su poda en verde durante el proceso de maduración.

ELABORACIÓN: el proceso de vinificación empieza en el viñedo donde solamente los racimos perfectamente maduros se seleccionan. Dichos racimos se transportan en pequeñas cajas para evitar su aplastamiento y se llevan a la mesa de selección de la bodega. Las uvas seleccionadas fermentan en pequeños tanques de acero inoxidable con capacidad entre 7 a 8 toneladas. Para el prensado de las uvas se utilizan prensas hidráulicas de cesta. El vino se envejece durante 20 meses en barricas de roble francés y americano nuevo.

NOTA DE CATA: complejo en nariz, con aromas de fruta negra y balsámicos. Agradablemente tostado y con cierto toque rústico. Bien estructurado en boca, succulento, con taninos agradables que se enfatizan por el aporte de madera de calidad.

Potente y sedoso a la vez.