



# Alto Moncayo

Garnacha



## veraton

**VARIEDAD:** 100% Garnacha.

**GARNACHA:** viñas de 30 a 50 años ubicadas a una altura de unos 550 metros en la zona de Borja y hasta 850 metros en la de Tabuenca. Los suelos están compuestos principalmente de arcilla roja mezclado 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 somete a una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano, 20% de segundo uso, 80% nuevo.

**NOTA DE CATA:** de apariencia rojo intenso con borde escarlata. El vino muestra un agradable colección de notas balsámicas, chocolate y frutos negros. Cálido en boca, lleno de matices, expresivo con un inmensamente agradable fin.