

LOCOS BY ALTO MONCAYO

~ CRAZY FOR WINE ~



Gruñón

VARIETADES - Syrah 50%, Garnacha 50%.

SYRAH - Procedente de viñedos de entre 10 y 15 años cultivados en espaldera, situados en suelos de terraza del valle del Huecha, pedregosos con cantos rodados, ventilados y con buen drenaje, los cuales tienen un riego de apoyo por goteo. Vendimiada la primera semana de Octubre.

GARNACHA - Procedente de viñedos de secano, de entre 15 y 25 años, cultivados en vaso en las laderas del Moncayo. Los suelos principalmente son arcillo ferrosos y pizarras, con alta pedregosidad de cuarcitas y areniscas. Recogida la última semana de Octubre.

ELABORACIÓN - Las dos variedades se elaboran por separado en pequeños tanques de acero inoxidable. La Garnacha con una fermentación fría durante dos días y seguidamente una fermentación alcohólica entre 25-30°C. La Shiraz tiene una fermentación más larga y a baja temperatura entre 20-22°C.

NOTAS DE CATA - Vino de color intenso púrpura de capa muy alta, con una gran intensidad aromática de frutas negras maduras, moras, ciruelas pasas, regaliz negro y muy especiado. En boca es potente, con un gran tanino dulce, cremoso y redondo, con un final largo y sedoso.

Gruñón es un vino muy personal y diferenciador.

LOCOS BY ALTO MONCAYO

~ CRAZY FOR WINE ~