



En Clave
de DO



CT EN CLAVE DE DO - D.O. ALMANSA Tinto Roble 4 meses 2015 Garnacha Tintorera



VARIEDADES

Garnacha Tintorera (100%).

REGIÓN

Denominación de Origen Protegida Almansa.

CRIANZA

En roble americano de primer, segundo y tercer uso durante 4 meses.

NOTA DE CATA

Color púrpura-violeta con visos azul oscuro. Deliciosos aromas en los que recrearse, que recuerdan a pequeños frutos rojos muy maduros, recorridos por una ligera brisa de tonos balsámicos, ahumados y tostados propios de su crianza. El paladar es sabroso, redondo, con una ligera acidez final muy grata.

MARIDAJE

Ideal para acompañar cualquier tipo de quesos, asados, carnes y guisos.

VINIFICACIÓN

Las uvas de la variedad Garnacha Tintorera son vendimiadas a mano en su estado óptimo de maduración. La fermentación se realiza a baja temperatura con maceración de los hollejos durante 15 días. Posterior maloláctica en depósitos de hormigón. Al terminar, realiza una crianza de 4 meses en roble americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 14 %

ACIDEZ: 6,3 gr/l

AZÚCARES: 2,8 gr/l

SO₂ TOTAL: 95 mg/l

FORMATO: Botella Borgogne Classique 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com