

# NETON

## Vino tinto criado en barrica 18 meses – Garnacha Tintorera

### VARIEDAD

Garnacha Tintorera 100%

### REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

### CRIANZA

Después de realizar la fermentación maloláctica en barrica de roble nueva, se somete al vino a un envejecimiento de 18 meses en barricas de roble francés, y posteriormente a una crianza en botellero, potenciando así la nobleza de la Garnacha y su exquisito dulzor.

### NOTA DE CATA

Un vino de color vivo y brillante de capa alta. En nariz es fresco y a la vez profundo con recuerdo a frutas negras y rojas bien maduras. Notas balsámicas y especiadas. En boca es de tacto sedoso, poderoso, largo y voluminoso con un marcado carácter a fruta, además de tener una exquisita persistencia en el paladar.

### MARIDAJE

Ideal con todo tipo de quesos, carnes a la brasa y guisos.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan y se vendimian a mano en cajas cuando su estado de maduración es el adecuado. Pasan por una cinta de selección de racimos. Se realiza una criomaceración durante 24h a 4°C, haciendo que, en la fermentación alcohólica posterior, se extraiga todo el antociano que está contenido en el hollejo. Fermentación con maceración durante 10 días con temperaturas que oscilan entre 17 y 24°C. Maloláctica en barrica y posterior crianza en roble nuevo francés. Al terminar su crianza, se filtra levemente antes de proceder a su embotellado y crianza en botella.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14°C - 16°C

### FORMATO

Botella Bordelesa Élite Troncocónica 75cl – 6 Bot. x caja

