

CALATAYUD
Denominación de Origen

NIETRO

Garnacha viñas viejas

D.O Calatayud

100% Garnacha Tinta de Viñas Viejas.



VIÑEDO

Viñedos procedentes de la sierra de Pardos y de Santa Cruz, en los términos municipales de Castejón de Alarba, Alarba y Acered.

Cultivo tradicional en vaso, a una altitud media de 950 mts. Laderas con suelos muy pobres y de escaso contenido orgánico. La edad media del viñedo es de 40 años y sus producciones son de 1kg. por cepa.

Viñedo singular en el panorama vitícola, capaz de expresar la verdadera personalidad de la Garnacha.



VENDIMIA

1ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20kgs., evitando de esta forma las roturas y magulladuras en los racimos. Tras el período de enfriamiento del fruto en cámara frigorífica, toda la uva es procesada sobre mesas de selección, para poder desechar los escasos racimos no aptos.



ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentación a 26°C. con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 10 días, procurando así una extracción selectiva de taninos y de compuestos aromáticos frutados. Una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado y a un suave prensado de los hollejos con una prensa vertical.



CRIANZA

Criado sobre sus lías en una selección de barricas de Roble francés durante 6 meses. Se utiliza la técnica del "battonage" para buscar el equilibrio que otorgue la máxima expresión frutal de la variedad Garnacha y de sus terroirs.



CATA

Color.- Rojo guinda, de aspecto limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad media, aroma frutal limpio y potente. De marcado carácter varietal donde se entremezclan los aromas a frutos rojos con aromas florales, tonos tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca.- Ataque suave, amplio y estructurado. Rico en matices, y de amplio postgusto.

Tª SERVICIO: 18° C

Botella borgoña "Expresión 75"

Caja de 6 Botellas

