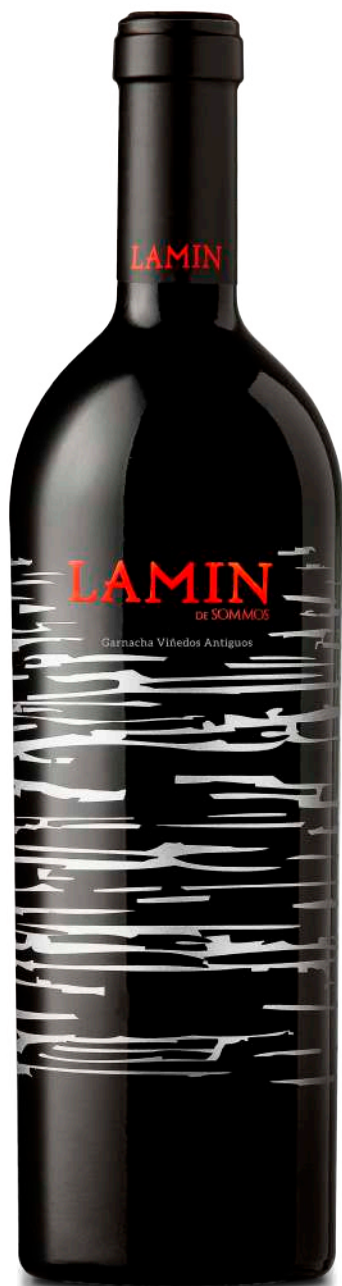


LAMIN

DE SOMMOS

GARNACHA



VARIEDADES: Garnacha Tinta Viñedos Antiguos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Selección de viñedos cultivados en laderas con pronunciadas pendientes. Mezcla de parcelas con suelos de pizarra y arcillas rojas. La altitud media es de 900 metros y edad superior a los 60 años ofreciendo producciones inferiores a 1 kg/cepa. "Terroirs" únicos, que ofrecerán la verdad esencia de nuestra Garnacha.

VENDIMIA

Vendimia manual en bins de 400 kilos. Toda la uva es procesada sobre mesas de selección.

ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentación a 28°C con control de Tª. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 2 semanas. A continuación se procede al sangrado y a un suave prensado.

CRIANZA

Un 15% del vino ha estado durante 36 meses en tinaja de arcilla y el otro 85% ha estado 36 meses en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo cereza intenso con tonos rubí.

NARIZ: Compendio de frutas rojas, negras, notas minerales y madera muy bien integradas.

BOCA: Vino muy equilibrado, con un tanino muy suave, de sensaciones frescas, con mucho recorrido.

MARIDAJE: Asados, carnes de caza, casquería, chuletón y chocolate.

Tª SERVICIO: 18°C - 20°C.



PACKAGING Y LOGÍSTICA:

Botella: Borgoña Authentique

EAN Botella: -

- Peso botella: 1,630 kg
- Tipo de corcho: Natural Super

EAN Caja: -

- Dimensiones caja: 11,5 x 9 x 35 cm
- Peso caja: 1,90 kg
- Cajas x Pallet: 200 cajas
- Botellas x Pallet: 200 botellas
- Pallet Europeo: 80 x 120 x 165 cm

ANÁLISIS:

Graduación: 15 %
Acidez g/l: 5,51
Azúcar residual g/l: 2,2
Densidad relativa: 0,9910
PH: 3,45

