

Garnacha de pueblo 8 meses Barrica

Variedad: 100% Garnacha tinta

Viñedos: Cepas de 50 años , plantación en vaso con rendimientos de 3500 kg/Ha, altitud de 700 m

Suelos: Suelos pobres y pedregosos de cantos rodados

Crianza: 8 meses en barrica de 225 l roble americano , maloláctica en barrica

Botellas cosecha: 1200

Grado alcohólico: 14,5ª

PH/ Acidez: 3,3/ 6,5

Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, año cálido y muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. Los viñedos se localizan en San Román de Hornija, dentro de la D.O,Toro.

Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frio 5 días y fermentación en deposito de inox a temperatura máxima de 27° . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en barrica con trasiego y posterior crianza de 8 meses en roble americano de un solo uso (seminuevas).

Nota de cata:

Color rubí pálido con ribetes granates, capa media. En nariz muy expresivo con aromas a frutas rojas y pimienta blanca....recuerdos de vainilla, coco y mantequilla. En boca entrada fina y sutil sabor suave a frutas rojas con ligeros matices de madera provenientes de la crianza en barrica, deja un largo recuerdo muy agradable y elegante.

Servicio y Maridaje:

Temperatura optima de servicio entre 14° a 16°.

Preferiblemente consumir con quesos semicurados, carnes blancas y pollos asados, pescados azules y variedad de huevos y revueltos.



Telf. +34 625 18 81 52
www.algilibodegas.com

Bodegas y Viñedos Algil
Ctra. Del la Estacion,1
San Román de Hornija
47530 Valladolid

