

BesodeVino

OLD VINE GARNACHA 2009

Denominación de Origen: Cariñena, España.

Localización del viñedo: Aguarón.

Altitud: 500 metros.

Varietades: Garnacha 100%.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Edad de los viñedos: 40 años.

Suelos: Francos, pedregosos y arcillosos.

Elaboración: La vendimia se realiza manualmente en Octubre a primeras horas de la mañana para que las uvas lleguen frescas a Bodega, se maceran durante 4 días a 4 - 6°C. La fermentación primaria se realiza durante 8 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C con constantes remontados y delestages para mantener la concentración del vino.

Una vez la fermentación ha finalizado el vino permanece macerando de 15 a 20 días para extraer de las uvas su potencial máximo.

Crianza: El vino realiza la fermentación maloláctica y permanece 4 meses en barricas nuevas francesas previo a su embotellado.

Nota de cata: "Los vinos tintos de Grandes Vinos comienzan con el Garnacha Viñas Viejas 2009 que pasa 4 meses en bodega de roble francés. Despliega aromas muy fragantes de cereza, regaliz rojo y lavanda que producen un vino denso y con cuerpo que ofrece grandes momentos a muy buen precio. Disfrútelo durante los próximos 3 años. La colección de Grandes Vinos y Viñedos está repleta de valores impresionantes." Jay Miller, abril 2010.

89 PUNTOS THE WINE ADVOCATE ROBERT PARKER.

www.besodevino.com

info@besodevino.com

