

VINE ROOTS



VINE ROOTS GARNACHA BLANCA 2019

VARIEDADES DE UVA

100% Garnacha Blanca

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: claro, intensidad media y dorado pálido

Aroma: limpio, de intensidad media fresco, con recuerdos a piel de melocotón y pera

Sabor: acidez media, gusto a pomelo, pera y caramelo. Cuerpo medio.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 7°C y 10°C

Marida con todo tipo de platos a base de verduras, pescados, mariscos etc.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA

3 meses en bodega nueva de roble francés de 225 litros.

Recogida de la uva a mano en cajas de 10 kg.

Recepción de uvas seleccionadas.

Prensado de las uvas en prensa neumática.

Fermentación a temperatura controlada en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.

Batonnage durante 16 días.

Trasiegos periódicos con controles de calidad y cata.

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,41 upH
Alcohol %	13,2 % v/v
Azúcares Reductores	3,2 g/l
Acidez total en Tartárico	5,5 g/l
A. Sulfuroso total	75 mg/l

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

