



VINE ROOTS GARNACHA 2016

VARIEDADES DE UVA

100% Garnacha

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: rojo cereza e intensidad alta

Aroma: afrutado e intensidad alta

Sabor: fruta roja y negra, acidez media, tanino medio y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 15 y 18°C.

Con todo tipo de carnes rojas, asados, pescados salseados. Quesos curados y frutos secos.

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 10 kg. Recepción de uva seleccionada. Uva despalillada sin estrujado. Fermentación a temperatura controlada en barrica de roble americano de 500 litros de capacidad. Batonnage durante 16 días. Maloláctica en barrica de 500 litros de roble americano. Trasiegos sucesivos con controles de calidad y conservación.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Baja.

CRIANZA EN BODEGA

3 meses en barrica nueva de 225 litros de roble americano.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,45 upH
Alcohol	14,50 % v/v
Azúcares Reductores	2,10 g/l
Acidez total en Tartárico	6,40 g/l
A. Sulfuroso total	78 mg/l

