

VINE ROOTS



VINE ROOTS GARNACHA BLANCA 2018

VARIEDADES DE UVA

100% Garnacha Blanca

ANÁLISIS SENSORIAL

Color: Amarillo limón con tonos verdosos, intensidad media.

Aroma: Limpio, de intensidad media, recuerdos a cítricos, fresco con ligera acidez.

Sabor: Seco, aromas en boca de pomelo y cítricos con acidez media, tanino medio. Cuerpo medio.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 7 y 10°C.

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

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

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

Recepción de uva seleccionada.

Fermentación en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.

Batonnage durante 16 días.

Trasiegos periódicos con controles de calidad y cata.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Baja. Viñedo de más de 50 años.

Viticultura Ecológica.

CRIANZA EN BODEGA

18 meses en barrica de roble americano nuevo.

12 meses en botella.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

pH	3,15 upH
Alcohol	13,00 % v/v
Azúcares Reductores	3,10 g/l
Acidez total en Tartárico	68 g/l
A. Sulfuroso total	3,10 mg/l

