

VINE ROOTS



VINE ROOTS GARNACHA 2017

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°C y 18°C.

Ideal acompañante carnes.

TIPIFICACIÓN POR SUBZONA

100% Rioja Oriental.

CRIANZA EN BODEGA

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

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

Recepción de uvas seleccionadas.

Uva despalillada sin estrujado.

Fermentación a temperatura controlada en barricas nuevas de roble americano de 500 litros.

Trasiegos periódicos con controles de calidad y cata.

ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO

pH	3,36 upH
Alcohol %	14,5 % v/v
Azúcares Reductores	1,9 g/l
Acidez total en Tartárico	7,2 g/l
A. Sulfuroso total	81 mg/l

