

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

