

FICHA TÉCNICA



Variedades

Garnacha 100%



Joven Selección

Campo de Borja



Graduación

14,5% vol.



Características del viñedo

Uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional de “vaso”, de los pagos de Monte Alto y La Sarda. Situados sobre suelos muy áridos, de pizarras y terrazas, de tierra rojiza, en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo.



Elaboración

Método tradicional. Maceración en frío durante 24 h. Para la obtención de fruta más fresca. Fermentando a 26° C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de diez días, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado.



Vendimia

1ª semana de octubre



Crianza

Criado en barrica de Roble francés durante cuatro meses, durante los cuales se produce la Fermentación Malolática.



Cata

Color.- Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Aroma.- Intensidad alta, aroma frutal y floral, fresco, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca.- Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, donde prevalece la fruta de la variedad garnacha, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.



Temperatura de servicio

17°C