

HOROLA GARNACHA, VINOS DE AUTOR

4 Generación de viticultores de Alesón

VARIEDAD 100 % Garnacha BOTELLAS 2.500

VIÑEDOS D.O.Ca.Rioja, Rioja Alta, Valle del Najerilla (España).
Altitud: Entre 600 y 700 metros.
Edad de la Viña: Entre 40 y 100 años.

ELABORACIÓN Vendimia manual en cajas durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 4000 kg por hectárea.
Vinificación Fermentación y crianza en barrica de 500 litros de roble francés.
Entre 10-11 meses de crianza.

COMPOSICIÓN Alcohol: 14,5 % vol. ph: 3,35 Acidez total: 5,7 g/l TH₂
Acidez volátil: 0,66 g/l AcH Sulfuroso total: 36 mg/l Azúcares residuales: 2,0 g/l

CATA Cereza picota intenso con ribete violáceo e intensa capa.
Lagrima densa y abundante. A copa parada buen desarrollo de frutas negras y maduras, y un trasfondo de fruta roja.
Lo complementa algún aroma vegetal que recuerda al heno. En boca resulta muy potente y con carácter, la variedad se expresa rotundamente.
Gran viveza y mucha redondez al final de boca. Se aconseja su servicio a 16°-18°

MARIDAJE Adecuado para platos muy estructurados, embutidos y quesos muy curados, Todo tipo de carnes rojas y caza.

