



BLANEO GARNACHA

Desde hace años venimos seleccionando diferentes viñedos de la variedad garnacha en distintas zonas de la DO Navarra. Tenemos cerca de 10 hectáreas en la zona de la Baja Montaña, controladas por nuestros técnicos desde la poda hasta la vendimia. Los viñedos tienen una edad de más de 80 años, divididos en 9 pequeñas parcelas en los términos municipales de Ayesa, Sada, Gallipienzo y Aibar, todos ellos en esa zona de Navarra.

Edición limitada: < 5.000 botellas.

VARIEDAD

100% garnacha.

ELABORACIÓN

Vendimia seleccionada en el viñedo y en la mesa de selección a su entrada en la bodega.

La fermentación alcohólica se desarrolla durante unos 12 días con trabajo diario de maceración muy suave pero prolongado hasta el descube. La fermentación maloláctica se hace en las mismas barricas en las que seguirá una crianza de varios meses. Las barricas se seleccionan entre las que ya tenemos con uno o dos años de uso, tanto de 225 como de 500 litros.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo cereza de capa media y ribetes morados que denotan su juventud.

NARIZ: Aromas florales a lilas, frutales de cereza y naranja, limpio e intenso.

BOCA: Boca viva y golosa, equilibrado y largo, frutas limpias y final sedoso. Persistente.

Se trata de un vino expresivo que marca el origen de la variedad y de la zona fría de la que proviene. Es atractivo y de diferente personalidad.

Origen: D.O. Navarra.

Tipo de vino: Tinto con 8 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Grado Alcohólico: 15 % vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 15° C-16°C.

Guarda Potencial: 5 años.

Alérgenos: Contiene sulfitos.