

AMATRIA - SELECCIÓN GARNACHA

Garnacha 100%

14,5% Vol.

1.500 Botellas

VIÑEDOS

Viñas viejas de garnacha de 85 años en adelante. Viticultura de secano, conducidas en vaso, ubicadas en la comarca de Tierra Estella, concretamente en la localidad de Ayegui (Navarra), con una altitud de 600m.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg el día 2 de octubre de 2021. Despalillada en un 80% y el otro 20% fermentado con raspón. Fermentación alcohólica en barricas autofermentables usadas de roble francés. Se realizan tres remontados al día mediante giros de la barrica.

Prensado manual mediante prensa vertical de madera y posterior trasiego a las mismas barricas de 500L, donde realizan la maloláctica y su posterior crianza durante al menos 12 meses. Vino sin filtrar, clarificado por decantación natural. Sin aditivos, excepto dosis mínima de sulfuroso. Fecha de embotellado, 26 de octubre de 2022.

NOTAS DE CATA

Brillante color granate con ribete violáceo. Marcados aromas de fruta roja que se entrelazan con sutiles notas florales que no son enmascaradas por finos aromas secundarios de la madera.

Entrada fresca en boca donde se aprecia perfectamente la fruta roja con una muy buena acidez y con un final muy elegante.



info@amatriabodegas.com

[@amatria_bodegas](https://www.instagram.com/amatria_bodegas)

www.amatriabodegas.com