

EL Despistao de AMATRIA

Garnacha 100%

14% Vol.

1.000 Botellas

VIÑEDOS

Uva procedente de un viñedo en espaldera ubicado en Cirauqui, de una edad de 25 años.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Despalillado en un 50%, y el otro 50% con su raspón es pisado mediante el método tradicional.

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada de no más de 21°C. Poca extracción durante FOH, mediante un único remontado al día.

El prensado mediante prensa manual.

La fermentación maloláctica se realiza en depósito de acero inoxidable.

Vino clarificado por decantación natural.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo frambuesa, con ligeros ribetes violaceos. La gran expresión frutal marca los aromas primarios en nariz. Sobre todo se aprecian frutos rojos como mora, frambuesa, arandano rojo y cereza.

En boca tiene una entrada muy agradable y siguen apareciendo aromas frutales en retronasal. El tanino aportado por el raspón lo hace mas largo y crujuente.

En definitiva, un vino sencillo que sorprende.



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