

## FICHA TÉCNICA

### COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA

*JOVEN SELECCIÓN – Campo de Borja*

*GRADUACIÓN: 14.5 % vol*

*VARIETADES: Garnacha 100%*

#### **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.*

*VENDIMIA : 2ª semana de Octubre.*

*ELABORACION : 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.*

#### **CRIANZA :**

*Criado en barrica nueva de roble francés durante cuatro meses, durante los cuales se produce la Fermentación Maloláctica.*

*CATA : Color.- Rojo quinda intenso, de aspecto limpio y brillante, con alguna tonalidad violeta.*

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

*Boca.- Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.*

*TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°*