



CIERZO NUEVA GARNACHA

VINO / WINE	
Variedad / Variety	Garnacha
Añada / Vintage	2024
Graduación / Alcohol content	11% vol.
Volumen / Volume	75 cl

VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración y fermentación en depósito de Acero Inoxidable durante un periodo mínimo de 25 días, remontados diarios durante todo el proceso de fermentación. Terminada esta, se procede a descubrir el depósito separando el mosto vino de la parte sólida. Esta la llevaremos a prensas, el mosto vino pasara a otros depósitos para proceder a realizar la fermentación Malo-láctica. Transcurrida esta, daremos trasiego al vino para proceder a su estabilización.

Maceration and fermentation in a stainless-steel tank for at least 25 days, with a regular over pumps during the whole fermentation process. Once finished, the tank is run off separating the juice from the solid part. The solid part is moved to the press and the juice obtained to other tanks where the malolactic fermentation will start. After this fermentation, the wine is racked to stabilize it.

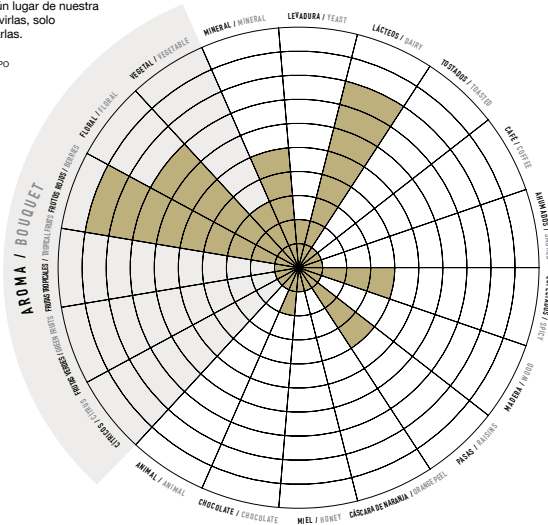
NOTA DE CATA / TASTING NOTE

Bonito color rojo cereza intenso con tonos violáceos, muy vivo, limpio y brillante. Aromas de buena intensidad, con notas de frutos rojos maduros casi compotados sobre un tono floral. Encuentro sabroso, muy bien equilibrado con un paso de boca armónico amable y bien estructurado.

Attractive red cherry color with violet tones. Clean, bright and intense with fine and elegant aromas, ripe fruits and floral notes. Fresh, tasty, very ample on the palate.

Las sensaciones permanecen escondidas en algún lugar de nuestra memoria. Para revivirlas, solo hay que descorcharlas.

RUEDA DE SABORES
ELABORADA POR EL EQUIPO
DE BSV WINE LAB



Sensations remain hidden somewhere in our memory. To revive them, you just have to uncork them.
WHEEL OF FLAVORS PREPARED BY THE BSV WINE LAB TEAM

PRECIO / PRICE