





GARNACHA FROM SLATE²⁰¹⁸

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
15,5% VOL.
 VARIEDADES
100% Garnacha

TERROIR

Selección de garnachas procedentes de viñedos plantados en suelos de pizarra. Suelos de pizarra muy pobres y escasa profundidad con poca materia orgánica.

CRIANZA

Ocho meses en barricas de roble francés con tostado fresco.

CATA

Color rojo picota intenso y brillante. Complejidad y elegancia en nariz. Aromas de guinda confitada y bombón de licor. Sedoso e intenso en boca con un claro recuerdo a fresas bañadas en chocolate negro sobre un elegante fondo mineral. Final muy largo.

MARIDAJE

Su caracter y frescura le hacen el acompañante perfecto para guisos, carnes de caza, aves de corral o carnes rojas. Temperatura de consumo: 16-18°C.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado la uva fermenta durante 15 días. La fermentación se realiza a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, con varios remontados diarios. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, el vino se pasa a barrica de roble francés con un tostado fresco durante ocho meses. Posteriormente el vino es embotellado para continuar afinándose en nuestra bodega.



BODEGAS PANIZA

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com