



VALLEGARCÍA

VALLEGARCIA GARNACHA - CARIÑENA 2020

NOTA DE CATA

Rojo picota de capa alta. Muy perfumado, floral y fruta roja fresca de cerezas y fresas, es un vino directo, bien estructurado buena acidez y tanino suave.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a temperatura controlada durante 72 horas a 10°C.
Fermentación y maceración durante 21 días con frecuentes remontados con aireación.

VIÑEDO

7 hectáreas, clon 174, portainjerto 3309C, sistema de conducción en espaldera, cordón bilateral en Smart-Dyson

MARIDAJE

Para disfrutar en momentos mas desenfadados junto con encurtidos, salsas, platos de influencia oriental o incluso parrilladas de carnes grasa como butifarras, chorizos, aves o costillas.



VARIETADES DE UVA

Garnacha
Cariñena
Monastrel

CRianza

12 meses en barrica de roble francés

DENOMINACIÓN

Vallegarcia DOP

TIEMPO DE ENCUBADO

27-28 días.

RENDIMIENTO

8.000 kg/ha.

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Barrica: 15 diciembre 2020
Embotellado: 8 de marzo 2022

PRODUCCIÓN

6.793 botellas de 750 ml

PACKAGING

Cajas de 6 botellas

GRADO / AZÚCARES RESIDUALES

15,5 % 2.4 g/L