

SO₂ FREE



FICHA DE CATA SO₂ FREE GARNACHA BLANCA Sin sulfitos añadidos

Variedad 100% Garnacha blanca · Vino ecológico sin sulfitos añadidos

Origen Paraje de Cantalobos, Alloza. Bajo Aragón
Cultivo ecológico
Altitud: 700 m
Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia Primera quincena de septiembre

Alcohol: 14 % | **Acidez total:** 4.6 g/l | **Azúcar residual:** 1.1 g/l

Elaboración Viñedos tratados bajo estrictos controles de agricultura ecológica. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada, siempre con mínima intervención.

El vino se cría con sus lías durante 4 meses antes de su embotellado. No se realiza adición de sulfuroso ni se permite el contacto con oxígeno en ninguna fase del proceso.

Nota de cata Es un vino de color vivo y brillante, de alta intensidad en nariz, con aromas a frutas tropicales.

En boca es frutal y fresco, goloso, con un final largo y refrescante.