



Garnacha Ecológica

~ Sin sulfitos añadidos ~

symphony

symphony

100% Garnacha blanca ecológica

Elaborado con uvas ecológicas de Garnacha blanca, en viñedos de baja producción, con una mínima intervención en la viña y en la bodega.

Un vino natural, en armonía con el medio ambiente, y sin sulfitos añadidos en ninguna etapa de la vinificación.

~ Vino ecológico ~ Sin sulfitos añadidos ~



symphony

100% Garnacha ecológica

Un vino donde la fruta se presenta en estado puro, suave y sabroso. Elaborado sin sulfitos añadidos, respetando los ciclos naturales de la viña.

Vino natural que refleja las características de la Garnacha y de los suelos de nuestra región.



symphony



FICHA DE CATA SYMPHONY 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: 14.5% | **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.



TEMPORE

symphony



FICHA DE CATA SYMPHONY GARNACHA

Sin sulfitos añadidos

Variedad 100% Garnacha · Vino ecológico sin sulfitos añadidos

Origen Finca Masatrigos, Lécera. Bajo Aragón
Cultivo ecológico
Altitud: 560 m
Suelos: terrenos pedregosos, en ladera, que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

Vendimia Segunda quincena de septiembre

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.4 g/l

Elaboración Este vino se elabora a partir de uvas de Garnacha seleccionadas en el viñedo, con un grado alcohólico en torno a los 14° y acidez equilibrada. 24 horas de maceración prefermentativa en frío. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 8/10 días con levaduras autóctonas.

El vino es removido del descube con sus lías mientras hace la maloláctica de forma espontánea. Clarificación suave con bentonita y devastación por decantación. No se realiza adición de sulfuroso ni se permite el contacto con oxígeno en ninguna fase del proceso.

Nota de cata De color violáceo y de una excelente intensidad. Su brillo denota su juventud y frescura. Con un aroma sorprendente por su frescor y mezcla de frutos rojos y dulces fresas.

En boca es fresco, ágil en su paso, con notas golosas y frescas. La acidez, bien equilibrada con el alcohol, lo hace placentero y con un largo postgusto.



TEMPORE