

terrae



FICHA DE CATA TERRAE TINTO

Variedad 80% Garnacha y 20% Tempranillo · Vino ecológico

Origen Finca Vasallo, Lécera. IGP Bajo Aragón
Cultivo ecológico
Altitud: 560 m
Suelos: terrenos calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.

Vendimia Segunda quincena de septiembre

Añada 2022

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 5.0 g/l | **Azúcar residual:** 1.9 g/l

Elaboración Elaborado por separado en depósitos de acero inoxidable con fermentación controlada a 24°C. Macerado entre 10 y 12 días, con remontados periódicos. El coupage se realiza tras la fermentación maloláctica.

Nota de cata Aromáticamente intenso, conserva las características frutales del Tempranillo y florales de la Garnacha, con una buena capa rojo púrpura. En boca tiene un paso goloso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.