

terrae

Vinos Parcelarios



FICHA DE CATA TERRAE MAS DE ARANDA

Variedad	100% Garnacha · Vino ecológico
Origen	Finca Mas de Aranda, 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

Alcohol: 14,5% | **Acidez total:** 5.2 g/l | **Azúcar residual:** 2.3 g/l

Elaboración Selección de Garnachas de viñas viejas producidas en agricultura ecológica y elaboradas bajo estrictos controles que aplican la normativa ecológica en la bodega.

La fermentación se realiza durante 8 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada de 26°C. El vino permanece macerando para extraer al máximo el potencial de la uva. Después de esta fase, el vino se cría durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

Nota de cata De color picota con un ribete morado muy elegante. Es de capa bastante alta y abundante lágrima. En nariz, aroma a fruta roja madura, chocolate, canela y madera. En boca es de buena intensidad, muy redondo y con un final marcado. Un vino en equilibrio con el medio ambiente que potencia las cualidades de una variedad autóctona de nuestra tierra: la Garnacha.



bodegastempore.com

TEMPORE