



JORDÁN de ASSO

GARNACHA BARRICA



Variedades: Garnacha (100%)

Denominación de origen: Cariñena

Vendimia: Realizada a mediados de Octubre.

Vinificación:

Temperatura de fermentación: 25 °

Tiempo de fermentación: 10 días

Tiempo de maceración: 10 días

Tipo de fermentación: alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable

Crianza: envejecido 3 meses en madera de roble Americano y francés

Tiempo de conservación: de 0 a 3 años.

Notas de cata: Color rojo picota bien cubierto. Nariz donde predomina la fruta roja con un fondo de mineralidad y especias. En boca es suave y agradable con taninos finos. Vuelve la fruta roja y las especias en retronasal

Gastronomía: Carnes asadas, estofados, legumbres, pescados azules, sopas

Temperatura de servicio : 16-17 °C, preferible en copa Burdeos.

Formatos disponibles: Botella tipo bordelesa de 75 cl Tapón técnico de corcho 1+1