

## Guerinda LA ABEJERA

COSECHA  
2016

VARIEDAD  
Garnacha

VIÑEDO  
“La Abejera” y otras dos pequeñas parcelas.  
Cepas en vaso de más de 75 años.

ELABORACIÓN  
Uvas recogidas a mano. Fermentación y maceración en depósito de acero inoxidable. Criado sobre lías finas durante 14 meses en barricas de roble francés de 300 y 400 litros de tostado muy suave. Clarificado con huevo y embotellado tras un suave filtrado.

CATA  
Garnacha de viñas Viejas que muestra la singularidad de esta variedad cultivada en la Sierra de Guerinda. Color rojo brillante, con capa media-baja. Tiene una deliciosa complejidad en nariz con aromas tales como: cerezas, especias dulces o menta. Todos ellos recuerdo de lavanda y otras plantas aromáticas silvestres. Notas de roble muy bien integradas aportadas por barricas usadas de tostado suave que aportan un carácter mineral y balsámico. Es suave y fresco en boca. Un vino muy redondo y equilibrado, con unos taninos sedosos y una elegante acidez. Final muy largo y agradable.

### RECONOCIMIENTOS

- Cosecha 2014: 90 puntos Guía Peñín 2019

