

Guerinda NAVASENTERO

COSECHA

2014

VARIEDAD

Graciano 100 %

VIÑEDO

Parcela “Navasentero”, cepas de 12 años cultivadas en viticultura ecológica.

ELABORACIÓN

Recogida manual seleccionada de la uva en cajas de 15 kg. Fermentación y maceración en depósito acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 20 meses en barricas de 300 litros de roble francés sobre lías finas. Suave clarificado y sin filtrar.

CATA

Perfil rústico de vino de alta expresión de terruño.

Color ruby muy intenso y brillante con ribete violáceo. Nariz perfumada y compleja que combina el ataque frutal (frutas negras, mora) con aromas de madera nueva y notas balsámicas frescas (romero, menta, laurel). Evoluciona en copa mostrando aromas almendrados de turrón y frutos secos (pistacho, nuez). Muy vivo en boca, agradable y directo, destacando su equilibrio entre taninos y acidez. Profundo a nivel táctil lo que le aporta elegancia y modernidad.

RECONOCIEMITOS

- Medalla de Plata en “Decanter Awards 2015”
- Medalla de Bronce en el “International Wine Challenge 2015”
- 90 puntos Guia Peñín 2017.

