

## **Guerinda CASALASIERRA**

COSECHA  
2019

VARIEDAD  
Garnacha tinta

VIÑEDO  
Parcela “Casalasierra”, cepas de unos 30 años.

ELABORACIÓN  
Suave despalillado y maceración pre-fermentativa en frío. Sangrado del mosto yema sin presión. Fermentación sin hollejos a baja temperatura en depósito de hormigón.

CATA  
Color rosa con reflejos morados, muy brillante. Intenso aroma de frutas rojas (frambuesa, fresa silvestre) con recuerdo de caramelos de fresa, notas de manzana verde y pomelo, y fondo floral (rosa). En boca es muy agradable, con una refrescante acidez que se combina a la perfección con el peso frutal y carácter dulzón de la garnacha. Toque final de tanino que le aporta complejidad y notable volumen en boca. Post-gusto largo muy frutal, con predominio de los aromas de fresa ácida y notas balsámicas.

### RECONOCIMIENTOS

- Cosecha 2018: 87 puntos Guia Peñín
- Cosecha 2017: 87 puntos Guia Peñín
- Cosecha 2016: 88 puntos Guia Peñín

