

Guerinda EL MAXIMO

COSECHA
2017

VARIETADES
Garnacha 80%, Merlot 5% Cabernet
Sauvignon 15%.

VIÑEDO
Parcelas de “Vallervitos” situadas en parte
más alta de la sierra Guerinda, entre 600 y
700 m. de altitud. Cultivo tradicional de
montaña, en secano y de bajas producciones.

ELABORACIÓN
Uvas recogidas a mano, elaboradas y criadas
cada una de las variedades por separado.
Criado en barricas de roble francés y
americano durante 12 meses. Posterior reposo
de 6 meses en botella.

CATA
Color rojo rubí brillante, con ribete muy vivo.
En nariz tiene fruta madura (cereza, ciruela y
confitura de higo). Se combinan con aromas
frescos que nos trasladan al terruño de la
Sierra de Guerinda (romero y resina de pino).
Toque de madera muy bien integrado en
forma de tabaco, especias y ahumados; y unas
notas lácticas que le aportan gran
complejidad. Equilibrado y muy elegante en
boca con unos taninos aterciopelados. Final
muy largo y sobroso.

RECONOCIMIENTOS

- Cosecha 2016: 90 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Vinos de Bruselas 2015.

