

Guerinda+ LA ROYA

VCOSECHA
2018

VARIEDAD
Garnacha Roya (O Garnacha Gris). Mutación de la garnacha negra que aparece normalmente en los viñedos antiguos de garnacha.

VIÑEDO
Parcela "La Abejera" con cepas de 26 años.
Viticultura ecológica. 650m de altitud.
Vendimia: 22 de Septiembre, manual.
Rendimiento: 4800 Kg/Ha

ELABORACION
Suave despalillado y obtención del mosto por sangrado (sin prensar). Fermentación alcohólica sin pieles durante 23 días en y crianza sobre lías durante 4 meses, en depósito de acero inoxidable. Estabilizado de forma natural durante el invierno, y sin clarificar;

CATA
Vino blanco elaborado con esta singular variedad autoctona, con el objeto de preservarla y potenciarla.
Color Amarillo pálido con leve reflejo anaranjado. Aroma de frutas cítricas y frutas de hueso, como el albaricoque. Notas de carácter más herbal como el heno, sobre una base mineral. Estructurado en boca, con buen equilibrio y una vibrante acidez. Un toque tánico al final le aporta complejidad y un postgusto largo hacienda el él un vino elegante y muy gastronómico.

PRODUCCION
3327 botellas

