Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

FINCA LEGARDETA GARNACHA

ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: 100% Garnacha
GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Cuidadosamente vendimiado a mano en pequeños contenedores de 200 kg. Posteriormente en bodega la uva es seleccionada y encubada por gravedad en tanques de acero inoxidable de 20.000 kg, allí el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. Una vez finalizada la fermentación el vino es conducido por gravedad a barricas de roble francés donde permanecerá durante aproximadamente 12 meses.

CATA:

COLOR: Rojo rubí con intensas tonalidades violáceas.
AROMA: Nariz frutal, con predominio de la fruta roja, notas de manzana caramelizada, muy directa y seductora.
SABOR: Buena entrada en boca, elegante, corpórea, con una acidez refrescante y equilibrada.