

PERRO GATO RATÓN

TINTA FINA, ALBILLO MAYOR Y GARNACHA TINTA

V'S DE GUMIEL



perfecto para acompañar quesos curados, guisos de legumbres, asado de cordero, carnes de caza, chacinas ibéricas y todo tipo de carnes rojas.



15°C.



VISTA Color cereza, brillante y limpio, con capa media.

NARIZ sutil, de marcado carácter herbáceo, notas de monte bajo, con cierto toque especiado, notas de fruta negra madura y una madera perfumada bien integrada.

BOCA Sabroso y goloso, amplio con taninos dulces bien pulidos, matices vegetales y un final largo y equilibrado, con una madera perfectamente integrada.



Tinta fina, albillo mayor y garnacha.



14 meses en barrica nuevas y usadas



Viñedos de 45 años.



Agricultura ecológica.

ELABORACIÓN: ① Selección manual de las uvas. ② Maceración Prefermentativa de 48 horas ③ Fermentación a 24°C. de temperatura. ④ La fermentación malo-láctica se realiza de manera espontánea. ⑤ La crianza se realiza en 1/3 de barricas francesas nuevas y 2/3 de barricas francesas de 5-6 usos, el tiempo de crianza es de 14 meses. ⑥ Estabilización natural mediante frío y leve filtrado previo al embotellado.