

AULA GARNACHA

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS



ELABORACIÓN

Las parcelas de Garnacha seleccionadas para la elaboración de este vino se sitúan en las zonas más altas y frescas de nuestra denominación de origen a unos 850 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son franco arcillosos y calcáreos. En una primera fase el vino fermenta en contacto con los hollejos 6-8 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada que no supera los 24°C. El resultado es un vino fino elegante con carácter propio del varietal.

NOTAS DE CATA

COLOR	Rojo cereza con ribetes púrpuras.
AROMAS	Expresivas frutillas rojas y negras con predominio de ciruelas.
SABOR	Carácter frutal, sedoso y equilibrado..

MARIDAJE



Estofados



Quesos
Curados



Pato



14-16°C

GRAPE VARIETIES

100% GARNACHA

VOL. FORMATOS DISPONIBLES

13%

750 ML