



¡! Embotellado sin hacer la fermentación maloláctica ¡!

# GARNACHA SALVAJE

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Sin filtrar

100% Garnacha



**Viñedo:** Viñedos situados a aprox. 700 m de altitud. Cuentan con edades comprendidas entre los 30 y 60 años y con suelos de arenas limosas con grabas y subsuelos frescos que **retienen la humedad**. Viñedo del Duero esencialmente **atlántico**.



**Elaboración:** La fermentación se realiza en **tanque de hormigón** con forma de huevo. El vino reposa con sus lías durante **6 meses**. De esta forma adquiere riqueza en **color** y en **matices aromáticos** además de estabilizarse de forma **natural**.

Durante la fermentación alcohólica que dura unos 15 días, se efectúan varios remontados.

El vino es embotellado sin haber realizado la fermentación **maloláctica** con lo que se logra un vino con un **enorme frescor** y muy **sofisticado**.

Su **atractivo toque "salvaje"** le viene dado también por que se prescinde del filtrado lo que le mantiene con todas las sustancias esenciales procedentes del viñedo y de la técnica de elaboración.



**Cata:** **Rojo cereza** con matices púrpura y capa media. En nariz dominan los frutos rojos, frutos del bosque, salvajes, adornados con notas minerales. En boca destaca su acidez natural, con una gran frescura pero guardando intensidad y estructura. Vino **fresco, libre** y con un retrogusto **nervioso**.



**Maridaje:** Su esencia indómita acompaña perfectamente a pescados de sabor intenso como las **sardin**as, estofados de **caza, pato y barbacoas**. Estupendo con **quesos curados** de oveja y con **pimientos** y berenjenas **asados** y con comida especiada como la **india o asiática**.