

# PEIQUE GARNACHA TINTORERA

## **Variedad**

100 % Garnacha Tintorera.

## **Viñedo**

Más de 80 años.

## **Altitud**

450 - 580 m.

## **Vendimia**

Manual.

## **ELABORACIÓN**

### **Maceración de la uva**

3 - 5 días a 4- 6°C.

### **Fermentación alcohólica**

6 – 10 días.

### **Maceración**

10 - 15 días.

### **Fermentación maloláctica**

5 - 10 días.

### **Crianza**

20 meses en barricas de roble francés de 500 litros y 24 meses en botellero.

### **Producción**

700 botellas.

### **Evolución**

5 - 15 años.

## **NOTA DE CATA**

Color grosella de capa alta. Intensos aromas a cereza y guindas, sobre un fondo de hinojo, violeta y pizarra. En la boca es profundo y vivo, destaca la acidez y el equilibrio, es un vino táctil y carnoso, especiado, con personalidad propia y carácter mineral.

AUTÉNTICO Y MINERAL

**Grape variety**

100% Garnacha Tintorera

**Vineyard's Age**

More than 80 years.

**Vineyard's Altitude**

450 - 580 metres.

**Harvest**

Handpicked.

**ELABORATION PROCESS****Pre-fermentation maceration**

3 - 5 days at 4-6°C.

**Alcoholic fermentation**

6 - 10 days.

**Maceration**

10 - 15 days.

**Malolactic fermentation**

5 - 10 days.

**Aging**

20 months in 500 litres french oak barrels and 24 months in bottle racks.

**Production**

700 bottles.

**Maturation potential**

5 - 15 years.

**TASTING NOTES**

Intense redcurrant in colour. Aromas of cherry and wild berries, including accents of fennel, violet and slate background. In the palate is deep and fresh, well balanced and emphasizes the acidity, tactile and fleshy wine, spiced, with own personality and mineral character.

AUTHENTIC AND MINERAL