Paniza
bodegas

JABALÍ
2020

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
14% VOL.

VARIEDADES
Garnacha & Syrah

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

NOTA DE CATA

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas. Jabalí Garnacha y Syrah snos trae ecuerdos a frutas del bosque, especialmente frambuesas y cerezas negras, con un estilo suave, jugoso y verdaderamente atractivo.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de aperitivos y de carnes rojas. Servir entre 16 y 19ºC.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, el mosto fermenta en contacto con las pieles durante 10 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. El bombeo se lleva a cabo con sumo cuidado para extraer los mejores taninos y color. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas de roble americano y francés. Tras dos meses en la madera, el vino se estabiliza y filtra antes de ser embotellado.

SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2010 ARGENT SILVER

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES Médaille d'Or 2009 Gold Medal

BRONZE INTERNATIONAL Wine CHALLENGE 2010

Bodegas Paniza
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: **+34 976 622 515** | fax: **+34 976 622 958**
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com