



ARTIGAZO

2017

D.O.P. Cariñena

 **ALCOHOL**
14.5% VOL.

 **VARIETIES**
Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

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.

CRIANZA

18 meses en barrica

CATA

Color rojo cereza madura con tonos atintados. Aroma intenso y complejo de frutas rojas silvestres, delicadas especias y frutos secos envueltos en sutiles balsámicos y etéreos. Tras su suave ataque se abre con gran sabrosidad, bien estructurado, con volumen y untosidad, agradable retronasal, dejando una sensación de vino redondo y con elegante armonía.

MARIDAJE

Muy apropiado para acompañar carnes rojas, cordero asado, pato, faisán, carnes blancas con salsas fuertes, hasta estofados y guisos.

ELABORACIÓN

Las uvas procedentes de viñas de más de 40 años se vendimian a mano. Tras el estrujado y despalillado las uvas maceran durante 2 ó 3 días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con varios remontados diarios. Tras la fermentación, el vino lágrima es descubado y lleva a cabo la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente el vino se decanta y continúa su maduración en barrica hasta 18 meses.



Bodegas Paniza

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com