



ARTIGAZO²⁰¹⁸

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
14,5% VOL.
 VARIEDADES
Garnacha, Syrah & Cabernet Sauvignon

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.

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.. Tras el estrujado y despalillado las uvas maceran durante unos días. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable. Tras dicha fermentación, el vino lágrima es descubado y se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Posteriormente el vino se decanta y continúa su maduración en bodega hasta los 18 meses.



BODEGAS PANIZA

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

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

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com