



ESENCIA DE PANIZA

GARNACHA²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
14% VOL.
 VARIEDAD
100% Garnacha

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.

TASTING NOTES

En nariz se muestra expresivo y de gran complejidad, reflejando plenamente el carácter de la Garnacha. Destacan los aromas de fruta roja y negra madura, con notas de cereza, ciruela y frutos del bosque, acompañadas de delicados matices florales.

La crianza en roble francés se integra con gran elegancia, aportando sutiles notas de especias dulces, vainilla, cacao, cedro y delicados tostados, sin restar protagonismo al carácter varietal. Un conjunto aromático complejo y refinado, de gran intensidad y notable persistencia.

PAIRING

Su versatilidad lo convierte en un excelente acompañante de carnes asadas o a la parrilla, estofados y contundentes guisos de legumbres. El queso de oveja es también una combinación perfecta para comenzar la comida junto a nuestra Garnacha. Servir entre 15 y 18 °C.

VINIFICATION

Tras el estrujado y despalillado, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable. Una vez realizado el descube y completada la fermentación maloláctica, el vino pasa a bodega, donde continúa su evolución. Finalmente, se embotella para proseguir su afinamiento en nuestra bodega.



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