



MOMENTO CLAVE GARNACHA NUEVA²⁰²⁵

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
11% VOL.
 VARIEDADES
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.

CATA

Nuestra primera garnacha de la añada 2024 tiene un ligero color con destellos violáceos. En nariz es expresivo, destacando aromas de frutas rojas frescas como fresas, frambuesas y notas florales, junto a un sutil fondo especiado.

En boca es ligero y fresco, con una acidez equilibrada que le da una gran frescura. Taninos suaves y bien integrados. El final es agradable y frutal.

MARIDAJE

Vino apropiado para carnes rojas, pastas y quesos.
Temperatura de servicio: 10-12°C.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.

En nuestra búsqueda constante de mejora, hemos creado este vino complejo y elegante que llega de forma exclusiva, la representación actual de nuestra auténtica tradición vinícola.



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