




PANIZA ANCESTOR'S GARNACHA²⁰²¹

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
16% VOL.
 VARIEDADES
100% Garnacha

TERROIR

Selección de garnachas ejemplares de entre nuestras 2.800 hectáreas de viñedo procedentes de los viñedos situados a mayor altitud, a los pies del sistema ibérico. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas y de pizarras en las zonas más altas.

CATA

En nariz, es complejo y elegante. Se perciben notas de frutas rojas maduras, notas florales, como violetas, y un ligero fondo especiado con aromas a pimienta negra y clavo.

En boca, es vibrante y bien estructurado. Destaca por su frescura, con una acidez equilibrada y taninos suaves proporcionando una textura sedosa. La fruta roja madura se mezcla armoniosamente con notas de cacao, vainilla y un sutil toque mineral, reflejo del terroir de pizarras. El final es largo y persistente, dejando un agradable recuerdo.

MARIDAJE

Muy versátil. Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, estofados y guisos, quesos curados, platos de caza.
Temperatura de consumo: 16-18°C.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, el vino pasa a bodega. Posteriormente el vino es embotellado para continuar afinándose 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