Paniza
bodegas

PANIZA GARNACHA TEMPRANILLO 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
14,5% VOL.
VARIEDADES
Garnacha & Tempranillo

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 con tonos violáceos. Aroma intenso de frutas maduras, regaliz y violetas. Bien estructurado, balanceado y fresco. Largo postgusto a uva madura.

MARIDAJE

Ideal con cocina mediterránea.
Temperatura de servicio: 12-15 ºC.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.

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