





# ÚLTIMA GARNACHA<sup>2018</sup>

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL  
15,5% 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

De brillante y limpio color rojo picota. Rica complejidad en nariz donde destacan los aromas de cereza negra, almizcle y cedro. Elegante y fino, en boca recuerda al chocolate negro mentolado con notas balsámicas de fondo. Final largo.

## MARIDAJE

Muy versátil. Ideal para acompañar guisos de legumbres, estofados o asados. También carnes rojas a la brasa o en el aperitivo con quesos de oveja. 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.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---