

# VIÑAS VIEJAS GARNACHA

2018

D.O.P. Cariñena



#### ALCOHOL

14.5% VOL.



#### VARIETIES

100% Grenache

## 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.

## NOTA DE CATA

De color rojo picota y granate, limpio y brillante, ribetes con notas teja. Su aroma invoca a la fram-buesa y la picota, acompañado de recuerdos sutiles a moca y vainilla. Recuerdos de madera de su crianza integrada en segundo plano. En boca es un vino elegante, aterciopelado, equilibrado y con buena carga frutal. Mantiene una agradable y elegante acidez. Muy agradable y aterciopelado paso de boca. De final muy largo.

## MARIDAJE

Se conseguirá un perfecto maridaje con entrantes de carnes, patés, embutidos, carnes rojas y asados. Temperatura de servicio: 16-19°C.

## ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, la uva fermenta durante 15 días. La fermentación se realiza a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, con varios remontados diarios. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage y el vino se pasa a barrica durante 6 meses. Posteriormente el vino se embotellará y permanecerá en el silencio de nuestra bodega subterránea.




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



### 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