

Juliana

Tinto

Variedad: Garnachal

Graduación: 13.5° C.



En honor a nuestra bisabuela, Juliana, una mujer valiente que luchó por tomar sus propias decisiones, presentamos este vino tinto único y expresivo.

Este vino **se produce** a partir de uvas garnacha seleccionadas de viñedos trabajados con el máximo respeto a su entorno. Los viñedos se cultivan en seco, con una mínima intervención, lo que preserva su carácter natural. El proceso de vendimia es completamente manual, asegurando una cuidadosa selección de racimos. Cada botella es elaborada de manera **artesanal**, incluyendo el embotellado, taponado y etiquetado.

En su **fase visual**; presenta un color brillante e intenso, con destellos marcados de tonos morados y violetas que reflejan su frescura y juventud.

En su **fase olfativa**; ofrece aromas frescos y vibrantes de frutas rojas como fresa y arándanos, acompañados de delicados toques florales. Su perfil es ligero y nada empalagoso, recordando la frescura de la fruta recién recogida.

En su **fase gustativa**; destaca por su acidez elevada que, lejos de ser astringente, aporta ligereza y frescura. Es un vino expresivo, con un final redondo y persistente que invita a seguir disfrutándolo. Perfecto para tomar solo, con aperitivos, carnes, y especialmente recomendado para acompañar pescados y mariscos

Se recomienda tomar a una temperatura de 12-14 °C