



Periñana de Garnacha

Vino rosado joven

Variedad: Garnacha

Graduación: 14°C.



Vendimia manual y seleccionada. Viña ecológica, cultivada en vaso, con cepas de entre 40 y 60 años, situadas a 850 metros de altitud sobre suelos franco-arcillosos. (Alta Expresión).

Prensado directo a baja presión, maceración prefermentativa durante 72 horas y fermentación a temperatura controlada con levaduras indígenas de la propia parcela. Posteriormente, permanece cinco meses sobre sus propias lías, manteniendo una mínima intervención para conservar toda su expresión natural.

En su **fase visual**: presenta un delicado color rosa pálido, limpio, brillante y luminoso, con una capa ligera que le aporta elegancia.

En su **fase olfativa**: aromas intensos y expresivos de fruta roja fresca, especialmente fresa, frambuesa y grosella. Su elaboración aporta complejidad y una gran intensidad aromática.

En su **fase gustativa**: fresco, vivo y equilibrado, con una acidez marcada y agradable. Entrada ágil, paso por boca armonioso y final limpio y refrescante, con recuerdos persistentes de fruta roja.

Se recomienda servir entre 8 y 10 °C.

Producción limitada a 550 botellas de 75 cl.