

GARNACHA SELECCIÓN “EMERGENTE”

NOTAS DE CATA

- **Variedades de uva:** 100% garnacha.
- **Color:** rojo granate de profundidad media con borde azulado.
- **Aroma:** El ataque en la nariz es muy expresivo, intensivo, aromas complejos de fruta madura, tostados ligeros, madera elegante, bien unidos con la fruta, un excelente coupage de variedades.
- **Sabor:** aromas intensos, complejos y persistentes de bayas rojas y arándanos bellamente subrayados por notas de especias, vainilla y especialmente café de las barricas nuevas.
- **En boca:** un ataque muy placentero, con una acidez equilibrada y un contenido de glicerina y alcohol que lo hacen muy apetecible. En el centro de la boca, el vino se convierte en un vino vivo, de peso, amable y envolvente. Más picante que afrutado en el final y muy persistente.

PROCESO ENOLÓGICO DE ELABORACIÓN

- Elaborado con uvas de garnacha viejas de nuestros propios viñedos. Prensado y macerado durante 98 horas a una temperatura de 6 ° C. Fermentación alcohólica a 16 ° C. Fermentación maloláctica y envejecimiento durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés. Todo el proceso de maceración, fermentación y envejecimiento está diseñado para obtener la máxima expresión de esta variedad histórica.



marqués de montecierzo

C/San José, 62 • 31590 Castejón (Navarra)

Tfno. 948 81 44 14

info@marquesdemontecierzo.com

www.marquesdemontecierzo.com

Lugar de origen de la uva: Uvas procedentes de nuestros propios viñedos ubicados en el municipio de Castejón de Ebro (Navarra - España).

Región: D.O. NAVARRA.

Suelo/Clima: abundante piedra caliza y roca (400 m/snm). Mediterráneo con influencia atlántica.

Edad de las cepas: 22 años.

Fecha de cosecha: vendimia nocturna del 15 de septiembre al 10 de octubre.

Fermentación alcohólica: espontánea en tanques de acero inoxidable.

Envejecido: durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

Análisis: 13.50% Alcohol / 3.50 Ph.



www.marquesdemontecierzo.com

EMERGENTE

Wine experience