

# 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. Ataque muy placentero, con una acidez equilibrada y un contenido de glicerina y alcohol que lo hacen muy apetecible.
- **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 18 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.



B O D E G A  
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 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Análisis:** 13.50% Alcohol / 3.50 Ph.

**Reconocimientos:** DECANTER 2019 y Gold IWA 2019



[www.marquesdemontecierzo.com](http://www.marquesdemontecierzo.com)

EMERGENTE  
*Wine experience*