



Real Compañía Garnacha

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones del valle del Ebro.

Suelos: arcillosos y calcáreos.

Variedades: garnacha.

Edad media del viñedo: 25 años.

Conducción: vides en vaso y espaldera.

NOTA DE CATA

Color: granate oscuro, de fruta negra madura.

Nariz: frutas rojas, ciruela, melocotón y notas cítricas muy fragantes.

Boca: sensaciones frutales, acidez muy bien integrada, frescura y toques de dulzor.

Postgusto: largo y sabroso, con un recuerdo de sotobosque.

ELABORACIÓN

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

Crianza: vino joven, sin crianza en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Embutidos fríos: lomo, jamón, salchichón ibérico.

Carnes rojas asadas y a la brasa.

Pimientos asados.

Quesos semicurados.

Pizza, coca, pan con aceite.

SERVIR A 14-16°C