



# VINICOLA RIOJANA *de* ALCANADRE

## GARNACHA *Vendimia Seleccionada*

### LA UVA

Tras el seguimiento anual del ciclo vegetativo de nuestras cepas más antiguas de garnacha con una media de edad de 45 años situados en las zonas más altas determinamos la fecha de vendimia, buscando el equilibrio entre la maduración fenólica y la aromática.

### ELABORACIÓN

La uva una vez despalillada, se encuba y se le somete a una premaceración en frío. Posteriormente tiene lugar la fermentación a temperaturas no superiores a 28°C. Se deja macerar durante 30 días para extraer el tanino suave y elegante característico de esta variedad y se trasiega. Posteriormente realiza la fermentación maloláctica a temperaturas comprendidas entre los 16 y 18 °C. Una vez acabada la dicha fermentación reposa en barrica de roble francés durante 6 meses.

### NOTA DE CATA

De color rojo cereza picota. Aroma de fino dulzor con toques de fruta madura y flores. Es un vino graso y elegante cuyo ligero paso por madera le confiere un grato sabor balsámico que prolonga su postgusto. Agradable, complejo y con muchos matices.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda consumirlo alrededor de los 16-18 °C.



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

