

estones

Variedades: Garnacha, Syrah, Mazuelo

Terruño: Pizarra

Vendimia y vinificación: Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Maceración y fermentación en depósitos inoxidables. Madurado durante siete meses en barricas de robles francés y americano. Fermentación maloláctica en las barricas.

Cata: Capa media-alta, limpio. Aromas primarias, fresa, cereza y ciruela, con un trasfondo ligeramente balsámico y sutiles notas a crianza, tostados e incienso. En boca es suave, con acidez fresca y equilibrada, en el que las notas de fruta y crianza se mezclan de forma sutil. Tanino suave.

Maridajes: Al tratarse de un vino de media crianza, el predominio de la fruta fresca y su buen nivel de acidez lo hacen un vino muy versátil, combina muy bien con carnes suaves de aves, conejo y cerdo, pescado graso y pasta.



Grape variety: 90% Garnacha Tinta and 10% Samsó

Soil: Clay and slate

Viticulture and winemaking: Manual harvest in cases of 20kg. Maceration and fermentation in stainless Steel tanks. Aged 7 months in French and American oak barrel. Malolactic fermentation in the barrel. Cold stabilized and slightly filtered before bottling.

Tasting: Intense color, red purple, bright and deep. Strawberry, cherry and plum aromas; some balsamic nuances and toasty. In the mouth, it is with soft tannin and a long aftertaste.

Pairing: Because the time in barrel, it highlights fruity and ageing notes, making a very versatile wine. It goes very well with meat, as pig, rabbit, poultry and pasta.