



GARNAZUELO 2019

Selección de racimos de diferentes parcelas de más de 45 años. El cupage Garnacha y Mazuelo, aún siendo más frecuente en otras zonas del país, se da más a menudo, en Rioja es novedoso.

Variedades	50% Garnacha y 50% Mazuelo
Altitud	440 metros
Vendimia	Manual cajas de 15 kilos
Elaboración	Fermenta en inox con control de temperatura y se cría 4 meses en barrica de roble francés de tercer año. Esta pequeña crianza suaviza las aristas dejándolo suave y redondo.
Grado alcohol	14%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta



CATA

VISUAL: Limpio brillante, ribete cárdeno, capa media.

NARIZ: Cereza blanquilla, violeta, grana, compota de frutos rojos.

BOCA: Buena acidez, volumen, amargor agradable, grosellas, cobertura de tarta de queso, acidez de fruto rojo.

MARIDAJE

Carnes blancas, asado, txikiteo.