



LAS GARNACHAS DE TRITIUM 2019

Vino elaborado con una selección de racimos de varias parcelas de unos 40 años. Es la expresión de la garnacha riojana en su lado más fresco y ligero.

Variedades	100% Garnacha
Altitud	460 metros
Vendimia	Manual cajas de 15 kilos
Elaboración	Fermenta en inox con control de temperatura. Criado en barrica de roble francés durante 4 meses.
Grado alcohol	15,5%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta

CATA

VISUAL: Capa baja, ligera, rojo rubí, ribete violáceo

NARIZ: Cereza blanquilla, rosa y claves, chuchería, regaliz rojo

BOCA: Acidez de frutos rojos, piruleta de cereza, naranja amarga, trago largo fácil

MARIDAJE

Tapas, aceitunas, frutos secos, entrantes y una buena pizza.

