



MERCATOR

En el pasado en Rioja Alta, la garnacha era una uva que se dejaba para comer por ser algo más dulce. Las familias colgaban los racimos en los altos de las casas y de allí iban comiendo. Pasadas las Navidades, las uvas sobrantes se habían convertido en pasas que fermentaban dando lugar a este vino dulce.



Variedades	100% Garnacha
Altitud	650 metros
Vendimia	Manual en cajas de 15 kilos
Elaboración	Lo prensamos y se deja fermentar con sus propias levaduras sin añadir sulfuroso durante seis meses. A los 6 meses se para la fermentación de manera natural y el vino queda con 15 grados de alcohol y 170 gramos de azúcar.
Grado alcohol	15%
DOCa	
Sub zona	EDICIÓN LIMITADA

CATA

VISUAL: Marrón medio, capa media alta.

NARIZ: Salsa de tomate, membrillo, higo seco, miel.

BOCA: Cremoso, higos secos, acidez de mandarina lo que hace que el vino, aunque untuoso, sea fresco.

MARIDAJE

Para postre con tejas o como aperitivo con queso azul o paté.