



Bodegas PEDRO GARNICA

PEDRO GARNICA TINTO

.....
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Ca. Rioja
VIÑEDO: Finca Planas Altas de Yerga.
VARIEDAD: 50% Tempranillo, 25% Garnacha, 25% Graciano.
EDAD DEL VIÑEDO: 44 años
PRODUCCIÓN: 2.500 botellas.
.....

SUELO: Viñedo plantado a una altura de entre 590 y 615 metros sobre el nivel del mar en la parte alta de las aldas del Monte Yerga, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados. El clima y el ecosistema existente permite a las uvas alcanzar maduraciones muy completas manteniendo elevada acidez, frescura y aromas frutales muy intensos.

ELABORACIÓN: Tras su despalillado, la uva se introduce en barricas rotativas de roble francés de 500 litros en las cuales realiza la fermentación alcohólica. Tras el descube y el prensado de los hollejos, el vino vuelve a ser introducido en las barricas para su crianza. Entre los meses de mayo y junio el vino realiza la fermentación maloláctica de forma natural en las propias barricas de crianza.

CRIANZA: 13 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

VENDIMIA: Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.200 kg por hectárea.

NOTAS DE CATA: Destacan notas de frutas maduras y aromas torrefactos como el chocolate, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta equilibrado, con un paladar estructurado y complejo y de larga persistencia.

ALCOHOL: 14,5 % vol.