

# RAICES

## GARNACHA 2017

### THE COLLECTION OF SPANISH GRAPE VARIETIES

Su etimología se deriva de la palabra "granate" en referencia a su color. Se cree que se originó en el valle del Ebro en Aragón. Junto a Aragón, sus principales fortalezas son Cerebros, Méntrida, San Martín y Navalcarnero (Madrid). Crece bien en laderas. Los resultados obtenidos difieren mucho dependiendo de la ubicación del cultivo. Le gustan todos los tipos de suelo. Se combina muy bien con otras variedades de uva y su uso en rosado produce vinos de alta calidad.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Fecha de vendimia:** Final de Octubre

**Clasificación:** Calatayud DO

**Origen de la uva:** Calatayud

**Variedades:** Garnacha

**Vinificación:** Fermentación durante 12 días a 24° / 28°C.

Maceración post-fermentativa de una semana.

**Crianza:** No

**Enólogo:** Ruben Magallanes

#### NOTAS DE CATA

Vino tinto granate con reflejos violáceos brillantes y un color profundo. La nariz cuenta con cerezas y arándanos, especias dulces, chocolate y una pizca de alcohol. Fresco en boca con taninos sedosos. El medio paladar está dominado por notas de cacao en polvo, especias y moca dulce. Hermoso final largo con un toque de hierbas.

#### MARIDAJE

Brochetas de cordero, pato con cerezas, osso bucco, carne blanca a la parrilla o queso Beaufort.

**TEMPERATURA DE SERVICIO** :16-18 °C

#### ANÁLISIS

Alcohol: 15,11% vol

pH: 3,76

Acidez Total: 4,88 g/l

Azúcar Residual: 0,77 g/l

SO2 Total: 42 mg/l