

RUBERTE SELECCIÓN GARNACHA



VARIEDAD:

Garnacha 100%

PRESENTACIÓN:

Botella reservas troncocónica

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

El tamaño de la uva es mediano, de color rojo violeta oscuro. El tamaño del racimo es mediano, cónico y corto.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Viñedo de más de 10 años.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza la tercera semana de septiembre. Maceración en frío durante 48 horas. Temperatura de fermentación de 24°C a 28°C.

ANÁLISIS SENSORIAL:

Vista: color rojo cereza, si inclinamos un poco la copa en los ribetes vemos los tonos violáceos que nos indican su juventud. Con una buena lagrima.

Nariz: es una explosión de fruta, fruta madura, mora, arándanos, algún tono mineral del terruño.

Boca: es suave, redondo, tiene una buena acidez, rico en taninos, taninos maduros que están bien integrados.

SERVICIO Y GASTRONOMÍA

Temperatura de consumo 18°C. Ideal para acompañar con carnes, quesos, arroces, y cocina tradicional.