

GENUÍ GARNATXA

LA CASILLA D'EN PEP

Producto: Vino Tinto Joven Ecológico
Añada: 2023
Denominación de Origen: D.O. Penedès
Variedad: 100% Garnacha tinta
Sulfitos: Contiene sulfitos
Certificaciones: Ecológico
Producción limitada: 2.000 botellas

Viña: plantado en 2019 a una altitud de 350 metros
Suelo: Terreno calcáreo

Análisis:

Grado alcohólico:	13 % vol.
Azúcar residual:	<0.5 g/L
Acidez total:	5.15 g/L ácido tartárico

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Una parte de la uva se despalilla y pisa en depósito de acero inoxidable, mientras que el resto se vinifica con raspón y racimo entero. Fermentación alcohólica espontánea en paralelo con levaduras autóctonas de la uva. Maceración de 10 días y posterior prensado. Reposo en depósito de acero inoxidable durante 4 meses antes del embotellado.

Nota de Cata

Color rojo de capa media. En nariz, destaca por su intensidad aromática, con una atractiva mezcla de frutas rojas: ciruela, dulzura de fresa y la complejidad de las frutas del bosque. En boca se muestra fresco, con una acidez viva atribuida al contacto con el raspón durante la vinificación. Este elemento aporta equilibrio y una agradable vivacidad al conjunto.

Maridaje

Ideal para disfrutar solo como aperitivo ligero, y también muy versátil con una variedad de platos como risotto de champiñones, tritar de tomate y aguacate, queso brie con mermelada o tacos de salmón. Temperatura de servicio recomendada: entre 12 y 14 °C.

