



EL VEÏNAT - MÁGNUM

producto.variedad 100% Garnacha Tinta
desTexto

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia realizada tras un riguroso control de maduración de forma completamente manual durante la primera quincena de Octubre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 23-24 grados, para preservar la máxima fruta de la uva, y ligera maceración con las pieles. Posterior crianza de seis meses en barricas de 500 litros de roble francés. No se realiza filtración por lo que con el tiempo puede presentar precipitados.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color rojo granate de mediana intensidad. Perfil aromático de gran sensualidad, fruta roja con un fondo de hierbas aromáticas. En boca, es un vino de gran complejidad pero a su vez ligero, sutil y equilibrado. Tiene un tanino muy sedoso. Su notable acidez le aporta gran frescura y jugosidad.

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Rueda

BODEGA.ANYOCREACION
1993

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

BODEGA.VITICULTURA
Convencional