



HONORO VERA

Las uvas provienen de viñedos de Garnacha, localizados en colinas a 700 - 1.000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas.

producto.variedad 100% Garnacha tinta
desTexto

producto.maridaje Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohlico 14%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Se realizan remontados suaves para respetar al máximo los aromas de la variedad de uva Garnacha

PRODUCTO.NOTADECATA

Picotá madura con borde granate. Nariz intensa con predominio de frutos maduros (framboesa, grosella), y un fondo global con aromas minerales y especiados. Un vino afrutado, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que da lugar a un exótico final especiado con reminiscencias de pimienta blanca.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos CATA MONDO
iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Calatayud

BODEGA.REGION

Calatayud

BODEGA.ANYOCREACION

2005

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional