



LA BIEN PLANTÁ

Tinto joven de Garnacha tinta y biodinámico, procedente de viñedos ecológicos certificados.

Variedades	100% Garnacha tinta
Maridaje	Un vino altamente versátil que se puede disfrutar con una variedad de platos como pastas, verduras, setas, carne estofada, salchichas, carne de cerdo, carne asada, carne roja o blanca, carne a la parrilla y todo tipo de quesos.
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Biodinámica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Biodinámico
Momento de consumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

Vino biodinámico elaborado con uvas ecológicas procedentes de viñedos de la variedad Garnacha Tinta plantados a unos 700 metros de altitud. Su conjunto aromático es atractivo, original y complejo. Evidencia el delicado cultivo biodinámico, un proceso campesino ancestral que sólo admite abonos y aditivos naturales, sigue el calendario lunar y es toda una filosofía de vida que trata a la tierra como un ser vivo, que se cuida devolviéndole todo lo que nos da.

NOTA DE CATA

Un vino excepcional que combina complejidad y delicadeza con un tono rojo cereza intenso y profundo. En boca, La Bien Planta és sabroso, sedoso, amplio, elegante, denso, fresco y de equilibrada acidez. Y guarda una gran sorpresa: su larguísimo y original final de boca.

MARIDAJE

Un vino altamente versátil que se puede disfrutar con una variedad de platos como pastas, verduras, setas, carne estofada, salchichas, carne de cerdo, carne asada, carne roja o blanca, carne a la parrilla y todo tipo de quesos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Almansa

REGIÓN

Almansa

AÑO DE CREACIÓN

2007

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Yes

VITICULTURA

Convencional