



# *LAS PARADAS*

Tras un invierno cálido y lluvioso, la primavera continua con numerosas precipitaciones hasta bien entrado el verano lo que provoca una disminución de la cosecha por el mildiu. Por suerte el verano y la vendimia muestran su cara más austera sin precipitaciones y altas temperaturas. Con todo ello la escasa cosecha y los recursos hídricos acumulados permitieron una perfecta maduración lo que ha dado lugar a vinos con mucha intensidad aromática y potencial de guarda.

<b>Variedades</b>	100% Garnacha Tinta
<b>Añada</b>	2019
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos

## NOTA DE CATA

Del color de la nectarina con capa media y limpieza cristalina. Tras una leve oxigenación en copa desarrolla en primer lugar aromas varietales como el azahar, fruto de hueso, cerezas y naranja sanguina. Pasados unos segundos los aromas más territoriales se apoderan de la copa con recuerdos a enebro, hinojo y especias mediterráneas. En boca es fluido, vibrante y denso con un eterno final de boca. Un auténtico placer para los sentidos.

## BODEGA GIL PEJENAUTE

Javier Gil Pejenaute llevaba 25 vendimias trabajado en bodegas en su Alfaro natal y en 2018, junto a su mujer Cristina, decidieron emprender un nuevo proyecto, para ello eligieron la villa de Tabuena, un pequeño pueblo en altura en la zona de Campo de Borja donde encontraron los viejos viñedos de Garnacha para elaborar vinos únicos.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Campo de Borja

### FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

### REGIÓN

Campo de Borja

### VIÑEDO PROPIO

Si

### AÑO DE CREACIÓN

2020

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional