



LAS PARADAS

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

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

NOTA DE CATA

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

BODEGA GIL PEJENAUTE

Javier Gil Pejenaute llevaba 25 vendimias trabajanado 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 Tabuenca, 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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Campo de Borja

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

2020

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional