



SA NATURA

Primer vino ecológico de la bodega desde el año 2000

producto.variedad 40% Cariñena - 40% Garnacha Tinta - 20% Syrah
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef
e

producto.crianza 12 meses

producto.anyada 2020

producto.gradoAlcohólico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico

producto.momentoConsumo Sopar romàntic, Relax o introspecció

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual de viñedos viejos de 25-30 años a finales de septiembre. Cada variedad se elabora por separado y se hace coupage antes de entrar en barricas. Fermentación en depósito a 25°C y maceración con las pieles 26 días. Una vez prensado malo-láctica en depósito y posterior envejecimiento 12 meses en barrica. Luego embotellado y crianza con botella de 12 meses antes de salir al mercado.

PRODUCTO.NOTADECATA

Bello color granate cubierto con ribetes violáceos. Es una bomba de fruta a base de compota de ciruelas y moras y manzanas al horno, toque muy mineral con aromas tostados de la madera. En boca es potente, carnoso, finos matices ahumados y de terruño, concentrado, taninos sabrosos y muy largo en boca. Se aprecian también tonos balsámicos y minerales y con refrescante acidez.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas de caza. Cordero, Kobe beef

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com