



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.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion 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

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Terra Alta

BODEGA.REGION

Terra alta

BODEGA.ANYOCREACION

1945

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica