

Castillo de Perelada Només Garnacha Tinta (2016)



IDENTIDAD

Bodega **Castillo de Perelada**
Nombre **Nomás Garnacha Tinta**
Año **2016**
Ubicación **España > Cataluña**
Categoría **Vino Tinto**
Precio **7,50 €**

BOTELLA

Volumen **750mL**
Envase **Bourgogne**

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol **14.30 %**

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre **Vinificación**
Fermentación a temperatura controlada a 24°C.
Envejecimiento
Cuatro meses en barricas bordelesas y americanas.

COMENTARIO

Comentario **La Garnacha tinta posiblemente sea la uva más típica del Empordà. Una variedad que ofrece vinos mediterráneos de carácter frutal, aunque en este caso también se aprecian notas especiadas procedentes de su ligero paso por bodega. Equilibrado y sabroso, un tinto que recuerda a hierbas mediterráneas ideal para acompañar carnes al horno con tomillo o romero.**

CATAS (1)

Fecha **13 de diciembre de 2017**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **87.0**

Castillo de Perelada Només Garnacha Tinta (2016)

- Notas
- Vista
Color cereza con ribetes violáceos.
- Nariz
Muy complejo, con notas de frutos rojos, especias y hierbas mediterráneas. Finas notas de crianza en barrica.
- Boca
En boca es intenso, fresco, sedoso, con unos taninos muy maduros y amables. Equilibrado y sabroso, con un persistente final.
- Visual
Color rojo cereza con irisaciones violetas.Brillante, algo opalescente.
Capa media
- Olfato
Aroma algo a reducción, a barrica vieja. Al abrir aparecen aromas a golosina de Mora, con toques herbáceos
Nariz divertida.
- Boca
Entrada potente, herbáceo, con fuerte presencia de notas de Mora.
Taninos terrosos, algo agresivos
En el paso da sensación de dureza y madera, saturando al final

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
16/12/17	Consumido		

