

# Viñas Viejas Eslizon (2017)

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Aragonesas</b>
Nombre	<b>Viñas Viejas Eslizon</b>
Año	<b>2017</b>
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Aragón &gt; Campo de Borja</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>4,95 €</b>



## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Verde Oscuro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

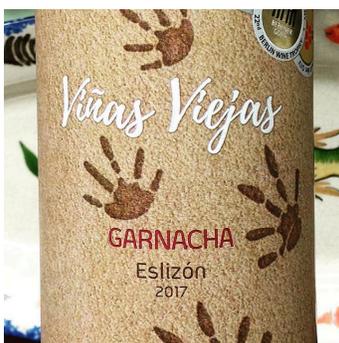
Info. sobre	4 meses de crianza en barrica de roble francés
-------------	--

## COMENTARIO

Comentario	Vendido en Mercadona Premiado con plata en Mundus Vini Summer tasting 2018
------------	---

La garnacha es una de las castas más populares a día de hoy en España, aunque no siempre fue así. En 2016 esta variedad ocupaba el tercer puesto en superficie de viñedo en España (6.59%) a pocas décimas de la bobal (6.81%), pero más diseminada que ésta por la geografía española. Su cultivo es tradicional en todas las esquinas del territorio nacional, a menudo en viña vieja, por lo que ofrece muy diferentes estilos -para todos los gustos-, reflejando con fidelidad la diversidad de terruños españoles. Sin embargo, pese al resurgir del nombre de la garnacha y pese al aumento progresivo de la calidad de sus vinos, la superficie de viñedo viene mostrando una evolución decreciente.

Se trata de una variedad de origen mediterráneo que ha conseguido conquistar la fama tanto en el viejo mundo como en el nuevo, y que se ha rodeado de un amplio grupo de adeptos bautizados por algunos como garnachistas, enamorados de sus matices herbales, balsámicos y de fruta roja bajo diferentes grados de madurez, concentración y textura.



## CATAS (1)

Fecha **20 de marzo de 2019**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 91.0  
Platos Ideal para acompañar un lechazo asado  
Visual Color rojo cereza con ribete granate evolucionando a teja . Capa baja.  
Limpio y brillante  
Olfato Intensidad aromática alta con presencia de aromas a fruta roja  
compotada, caramelo de café con leche y tabaco.  
Al agitar aparecen notas minerales, ahumados, incienso, lácteos y algo de  
madera  
Boca En la entrada se muestra abocado, potente, sabroso y con cuerpo medio  
Baja acidez y taninos aterciopelados  
Paso con presencia importante de notas de tabaco de pipa.  
Buena persistencia final.  
Deja una buena impresión.

## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
20/3/19	Consumido		
20/3/19	Consumido		

