

ULTERIOR PARCELA N° 6 GARNACHA



Añada	2018
Bodega	Verum
Den.origen	IGP Castilla
Uvas	Garnacha
Fecha de cata	31/01/2024
Tipo de vino	Tinto natural
Precio	21,00 €
Puntuación	

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

La variedad **garnacha** es sometida a vendimia en verde para el control de producción dejando sólo los mejores racimos. Su maduración es lenta llegando al mes de octubre con lo que se consigue muy buena acidez que potencia la expresividad de la fruta roja en su punto de maduración.

El 50% de la uva se fermentó con racimo entero y la otra mitad con la uva despalillada en pequeños depósitos de 5000 litros de acero inoxidable. Posteriormente ha permanecido durante 11 meses en tinajas de barro

Análisis enológico

Alcohol: 13,5%

Fases de la cata:

Visual

De color teja y ribete teja claro, presenta una capa muy baja, esta bastante oxidado y en apariencia es algo glicérico

Olfativa

En nariz lo primero que destaca es una volatil alta, pero que desaparece con el tiempo, se aprecia un fondo de fruta roja y grosella, aromas a endrinas, sidra y cereales. Algún toque a pegamento.

Boca

Sorprende en boca, después de ver la apariencia de un vino muy evolucionado y con una acidez elevada, en boca esta bastante aceptable, tiene una entrada salina, con una acidez elevada y un amargor final, es un vino largo y persistente

Notas

Paga el tributo de ser un vino natural, se ve muy evolucionado, le salva la boca