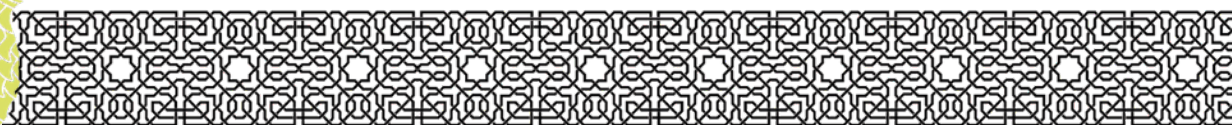


# GARNATA



**AÑADA.** 2012

---



**VARIETADES.** Garnacha-Merlot-Syrah

---

## ELABORACIÓN.

Tinto con 11 meses en barrica de roble francés, elaborado con uvas procedentes de viñedos a más de 1.200 m. de altura. Vino con Denominación de Origen Protegida Vinos de Calidad de Granada.

---

## ANÁLISIS.

Acidez total 6,6 (Ac. tartárico)

Acidez volátil 0,5 (Ac. acético)

Azúcares reductores 1,8 g/l

Extracto seco 32

Grado alcohólico 13,5% vol.

Ph 3,4

Sulfuroso libre: 28 mg/l

Sulfuroso total: 136 mg/l

---

**ALÉRGENOS.** El único alérgeno que contiene son los sulfitos.

---

## EXAMEN ORGANOLÉPTICO.

Color rojo cereza con capa, aromas a frutas maduras y balsámicos con toques de café. En boca potente, redondo y largo.

---

## MARIDAJE.

Ideal para tomar con guisos de carne, estofados, carne a la brasa carnes de caza y quesos curados.

---

**TEMPERATURA.** Se recomienda servir a 15° C.

---

**PRODUCCIÓN.** 8.520 botellas.

---

## PREMIOS.

- Medalla de oro en Catavinum World Wines & Spirit 2016.
  - 89 puntos en Guide Wine Up 2016.
- 

