

MENSAGALLO GARNACHA

ZONA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÉNTRIDA

VARIEDAD: GARNACHA

DESCRIPCION:

Vino elaborado con uvas de nuestros viñedos ubicados en Alcabón, cepas viejas de garnacha en vaso, procedentes de agricultura ecológica, vendimiadas a mano con producciones muy cortas, crianza de 9 meses en barricas 225 litros de roble nuevas, sin clarificar ni filtrar.

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

VISUAL: Color rojo cereza, ribete violáceo, capa media, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad alta, torrefactos, especiados, balsámicos y frutas rojas.

BOCA: Sabroso, redondo, post gusto largo y agradable.

Maridajes: Carnes rojas, asados, estofados, puchero.

Temperatura de Servicio: Para disfrutarlo plenamente se recomienda servir sobre los 15-17°C.

Por su proceso de estabilización natural, pueden aparecer precipitados en botella, se recomienda decantar.

AREA : APPELLATION OF ORIGIN MÉNTRIDA

VARIETY: GRENACHE

DESCRIPTION:

Wine made with grapes from our vineyards located in Alcabón, old vines of Grenache, from organic agriculture, hand-picked harvested with very short productions, with nine months ageing in 225 liters new oak barrels without clarifying nor filtration

ORGANOLEPTIC ANALYSIS :

VISUAL : Redish cherry colour, violet trim, middle layer, clean and bright .

NOSE : High intensity, roasted , spicy, balsamic and red fruits.

MOUTH: Tasty, round, long and pleasant post taste.

Food Pairings : Red meats, stews, pot.

Temperature: To fully enjoy it. It is recommended to serve it between 15-17°C .

For its natural stabilization process, it may appear sediment in the bottle, we recommend decanting it.

