



La Garnacha de Mustiguillo



FICHA TÉCNICA

 BODEGA MUSTIGUILLO

 VINO DE ESPAÑA

 TINTO

 GARNACHA

 FERMENTACIÓN EN TINAS DE ROBLE FRANCÉS DE 50HL Y 80HL, CON UN 20% DE RASPÓN. CRAINZA DURANTE 6 MESES ENTRE BARRICA DE 225L DE ROBLE FRANCÉS Y TINAS DE 35HL

 VITICULTURA ECOLÓGICA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo granate, de capa media

-AROMA: Intenso, notas de fruta roja fresca, floral, tostados, fondo a sotobosque

-SABOR: Fresco, vivo, cuerpo medio, sabroso, afrutado, floral, largo recorrido, equilibrado, Final con ligero amargor muy sutil