

Alto Moncayo

Garnacha



AQUILON

VARIEDAD: 100% Garnacha.

GARNACHA: viñas de 60 a 100 años situadas a una elevación de alrededor de 550 metros sobre el nivel del mar en la zona Borja y hasta 850 metros en la de Tabuenca. Los suelos son principalmente arcillo ferrosos mezclado con areniscas en Tabuenca y con gravas y cantos rodados en cotas más bajas de Borja. Las vides son cultivadas en vaso controlando su vigor mediante su poda en verde durante el proceso de maduración.

ELABORACIÓN: el proceso de vinificación empieza en el viñedo donde solamente los racimos perfectamente maduros se seleccionan. Dichos racimos se transportan en pequeñas cajas para evitar su aplastamiento y se llevan a la mesa de selección de la bodega. Las uvas seleccionadas se fermentan en depósitos de acero inoxidable abiertos con capacidad de entre 4 a 5 Tns. Para el prensado de las uvas se utilizan prensas hidráulicas de cesta. El vino tiene una crianza de 24 meses en barricas de roble francés nuevo. .

NOTA DE CATA: de color rojo-cereza intenso; complejo y profundo, tostado y mineral con toques de confitura de frutas. Notas torrefactas (café y toffee). Es un vino potente, carnoso en boca, fresco y vivo con una gran concentración de sabores y excelente equilibrio. Taninos que sorprende por su calidad y dulzor.

Representa la verdadera esencia de la Garnacha.