



SOCIEDAD AGRARIA DE VITICULTORES

ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR SOTOMANRIQUE

EL GALAYO TINTO GARNACHA 2023

VARIEDAD: VINO TINTO 100% GARNACHA. **Año:** 2023

ZONA: VINO DE PUEBLO-DOP CEBREROS-SIERRA DE GREDOS

VIÑEDO: 100% VIEJAS VIÑAS EN VASO DE GARNACHA, VIÑAS EN ALTITUD, SUELO DE GRANITO Y PIZARRA DE DIFERENTES TEXTURAS, RENDIMIENTOS MÁXIMOS DE 3.500 Kgr./Ha

VINIFICACIÓN: VENDIMIA EN CAJA DE 25Kg. FERMENTACION ESPONTÁNEA EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN, CRIANZA DE 6 MESES EN TINAS DE GRAN VOLUMEN DE ROBLE FRANCÉS.

GRADO ALCOHOLICO: 14,5 % VOL **ANALÍTICA:** ACIDEZ TOTAL: 5,3 G/L PH: 3,32

EMBOTELLADO: 28 ABRIL 2024

NOTA DE CATA: COLOR PICOTA CON CAPA MEDIA-BAJA MUY BRILLANTE Y LÍMPIDO CON AROMAS CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD, COMO FRUTA ROJA FRESCA, PLANTAS AROMÁTICAS CON TOQUES FLORALES. EN BOCA SE PRESENTA FLUIDO, DIRECTO, FRESCO, FRUTAL, PLENO DE SABORES Y CON UNA ACIDEZ Y LONGITUD SORPRENDENTES.

UN VINO PARA QUIENES BUSQUEN LA SENCILLEZ Y LA ORIGINALIDAD.

GASTRONOMÍA: SU FRESCURA Y SENSACIONES FRUTALES HACE QUE SEA PERFECTO PARA CARNES A LA PARRILLA, ASADOS, EMBUTIDOS Y ESTOFADOS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C