

BESOS DE LOBO

GARNACHA 2020

Vino. De venir.
De aullarte
y olerte.
De no huir.
Vino. De venir.
De verte
y beberte.
De seguir.
Vino. De venir.
De lino
la luna.
De gemir.
Vino. Devenir.



Vino de **Paraje**.

Localización: **Cañada de la Leña**, noreste de la provincia de **Murcia**.

Variedad: **Garnacha**.

Añada: **2020**

Producción: **1.630 botellas**.

Vino varietal con **certificación** de añada y variedad

VITICULTURA

Cultivo de **secano**, cultivo **ecológico**, formación **en vaso**.

Año de plantación Garnacha: **2000-2002**

Suelos **calizos**, gravas en superficie, granulometría **franco arcillosa**.

Ubicación: **Laderas de montaña, 650 m. altitud**.

Orientación **norte**, clima **mediterráneo**.

Podas y vendimia: **Manual**.

ELABORACIÓN

Selección manual en mesa antes de entrada a tolva despalladora.

Carga manual de vendimia en depósitos de fermentación.

Fermentación en depósitos de inox 1.500 l **con control de frío**.

Bazuqueos manuales y remontados diarios durante maceración.

Crianza mixta: 80% **Roble** de 300 l. y 500 l. 4 meses, resto inox. y damajuana 54 l.

Fecha de embotellado: **Agosto 2021**

PRESENTACIÓN

Botella **bordolesa prestigio** 0.75 l

Tapón **corcho natural**

Cajas: 6 uds.

ANÁLISIS AL EMBOTELLADO

PH= **3.30**

Grado alcohólico vol.: **14.50% vol**

Acidez Total (tartárico) = **5.20 g/l**

Temperatura de servicio: **12-14 °C**

UN VINO QUE SE CUENTA



Vino Varietal
Certificación de Producto
SYGMA CERTIFICATION

