



Rf. 38

P/N.

COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA

*Uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional "en vaso", de los pagos de Monte Alto y La Sarda, con producciones inferiores a un kilo por cepa. Situados sobre suelos muy áridos, de pizarras y terrazas, de tierra rojiza, en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo. **Vendimia:** Manual, durante la primera semana de Octubre. **Elaboración:** Método tradicional. Maceración en frío durante 24 horas. Criado en barrica nueva de Roble Francés durante 4 meses. Color rojo guinda intenso. Aroma frutal y especiado. En boca es elegante, amplio, carnoso, rico en matices, equilibrado y con un amplio postgusto. **Gastronomía:** Carnes rojas, pescado en salsa, quesos, etc.*

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.