



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja



Vino

Laventura Garnacha 2022

Variedades

Garnacha tinta 100%

Origen

Tudelilla - Rioja Oriental

Producción

2.820 botellas

Viñedo

Esta es nuestra interpretación de esta variedad de uva autóctona de España denominada Garnacha en Rioja. Pretendemos reflejar las características de los clones antiguos de esta variedad de uva procedente de viñedos plantados en la vertiente sureste de la Sierra la Hez, cerca del pueblo de Tudelilla en Rioja Oriental. Para este vino seleccionamos viñas viejas, de bajo rendimiento, cultivadas en vaso y secano y plantadas bajo suelos aluviales de canto rodado muy característicos de esta zona de Rioja.

Bodega

Las uvas se vendimian a mano, se despalillan, se seleccionan y fermentan en depósitos de hormigón durante 10 días. Realizamos remontados una vez al día durante la fermentación para homogeneizar y controlar la fermentación. A continuación, se prensa la uva y el vino limpio se trasiega y se cría en fudres grandes de roble durante un año. Con este vino se pretende mantener la pureza de la fruta y reflejar nuestra visión del terroir y de las características de la añada en Rioja.

Notas de cata

Este vino tiene un color cereza claro. En nariz destaca la fruta roja, sobre todo la cereza, frambuesa y fresa. En boca, las mismas frutas se complementan con grosella negra y cereza negra. Es seco, suave y largo. Muy complejo, redondo y con gran explosión de fruta.

Alérgenos

Contiene sulfitos

Energía

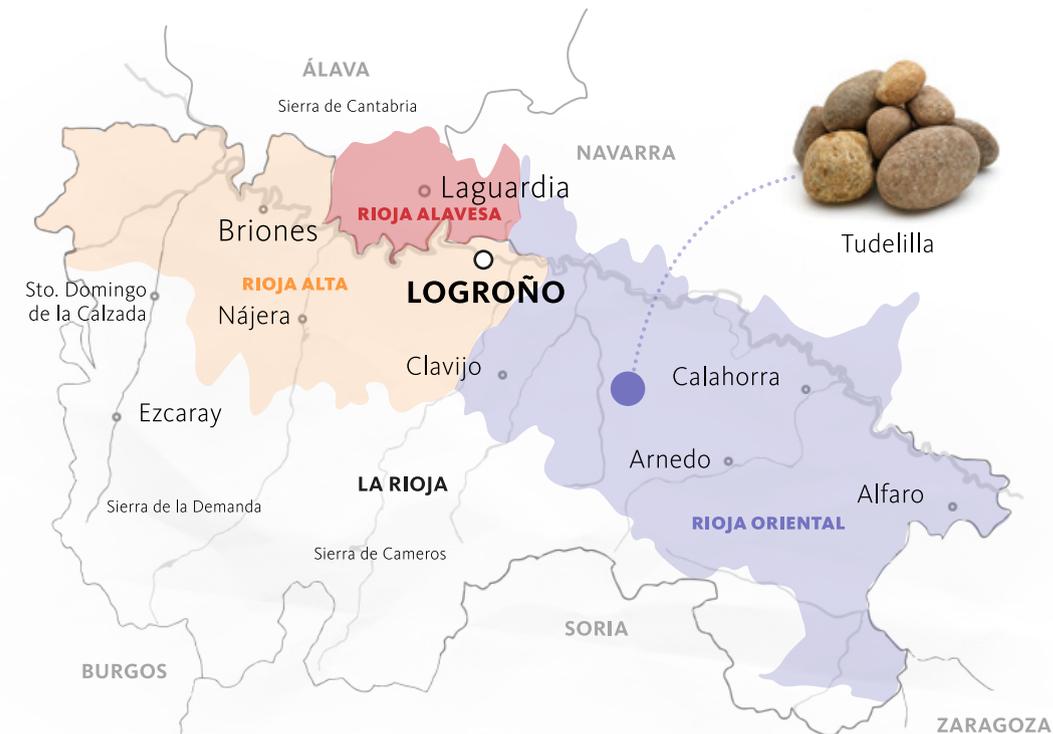
80kcal/100ml



Laventura Garnacha 2022

Alcohol 14,5% - Ácido total 5,9 g/l - pH 3,3 - Azúcar residual 1,0 g/l - SO₂ total: <50 mg/l

Código botella: 8415001432279 - **Código caja:** 18415001432276 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



MACROBERT & CANALS
Atípicos de Rioja

