



KALEIDOS

t. + (52) 55 4169.1773 | (52) 55 5513.8056

País: **España**

D.O. **Terra Alta**

Localidad: **Gandesa (Cataluña)**

[www.vyp-kaleidos.com](http://www.vyp-kaleidos.com)

# Gandesola Crianza 2009

**Bodega**  
**Gandesa**

## ELABORACIÓN

Las uvas son seleccionadas y vendimiadas a mano a principio del mes de septiembre y después se prensan para fermentar en tinas de acero inoxidable durante 27 días a 24° C. Posteriormente se pasa a barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 10 meses.

## UVA

40% Garnacha, 40% Samsó y 20% Syrah.

## CRIANZA

Roble francés de primer uso al 50% y de segundo uso al 50% durante 10 meses.

## CATA

Vino de aroma fresco de frutas maduras; en la fase olfativa se distinguen notas de especias y regaliz y en boca un suave sabor mineral combinado con frutos rojos y especias.

Ideal para maridar con carnes rojas, estofados, cazuelas, quesos curados, etc.

Ideal a 16° C.

