

# Monte Acuro Garnacha

## Crianza

---



**Región:** DOCa Rioja, España

**Clasificación:** Crianza

**Vintage:** 2015

**Variedad de Uva:** 100% Garnacha.

**Elaboración:**

Las uvas utilizadas para la elaboración de este vino fueron recogidas manualmente en la finca “Las Cáscaras”. Esta finca se caracteriza por un suelo aluvial, pedregoso y muy profundo que aporta al vino una mineralidad característica. El canto blanco de la finca refleja el sol y provoca un microclima que favorece la adecuada maduración de Garnacha.

Monte Acuro 2015 ha sido criado durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Posteriormente ha descansado 8 meses en botellas.

**Notas de cata:**

Cereza intenso con tonos púrpuras. Aromas de frutas rojas y negras, especialmente cereza, toques florales y vegetales. Notas especiadas (clavo) y tostadas de roble francés. Boca potente, fresca, con marcadas sensaciones ácidas propias de la variedad, bien equilibradas con sus sensaciones glicéricas y taninos marcados pero maduros

**Grado alcohólico:** 13,5%Vol

**Volumen:** 0,75 L