

## GUIGO, GARNACHA & CARIÑENA



### VARIETALES:

Garnacha 50% & Cariñena 50%

D.O.: Priorat

### ELABORACIÓN:

Fermentación a temperatura controlada y maceración pre-fermentativa de 3 días y post-fermentativa de 10 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y crianza de 4 meses en barrica de roble francés de 300Lt.

### CATA:

Color: a la vista aparece como un vino denso de color rojo con ribete violáceo y con capa profunda.

Nariz: destacan los aromas de frutos rojos, así como ligeras notas de tostados y especias.

Boca: es voluminoso, muy goloso y con una tanino suave pero presente.

