

VINHO TINTO DONA ISABELLA GARNACHA

País de Origem	Espanha
Região	Navarra
Produtor	Marqués del Atrio
Safra	2022
Castas	100% Garnacha
Temp. Serviço	12°C a 14°C
Guarda	6 anos
Harmonização	Fraldinha Assada Aves Massas
Análises	Álcool: 13,82% Acidez: 4,10g/l Açúcares Totais: 1,00g/l
Barrica	3 meses em barricas de carvalho

Vinificação

As uvas são provenientes de vinhas velhas localizada em Corella, ao sul da região de Navarra, no valle de Ebro. Terreno é rochoso e profundo com muitas colinas. O clima é marcado por uma frequente brisa proveniente da serra de Moncayo.

As uvas são colhidas manualmente e seguem para a adega onde passam por um processo rigoroso de seleção de caixos. As uvas são desengaçadas e seguem para os tanques de inox onde irão fermentar a temperatura controlada. O final da fermentação ocorre nas barricas de carvalho onde o vinho estagia por 03 meses

Notas de Prova

Coloração rubi intensa. Possui aromas frescos de frutos vermelhos com toque de alcaçuz, nuances florais que estão bem integrados com aromas de café e alguma especiaria.

Seu paladar é muito macio com taninos delicados que combinam bem com o estilo suculento dessa garnacha. Possui final de prova fresco e agradável.



Cód. 11496