



VILA CLOSA

GARNACHA PELUDA

LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea

VARIEDADES

Garnacha Peluda 100%

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de 25 días y fermentación alcohólica en depósitos de inox. Posterior crianza con los posos

CRIANZA

6/8 meses de crianza en fudres de roble francés

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN
Expresión máxima de nuestro “terroir” calcáreo.
Elaboración con viñas viejas de baja
producción.

La producción de este vino es limitada: solo se elaboran un total de 3.500 botellas de 75 cl.

CATA

Color rojo cereza con reflejos violáceos. En nariz, es intenso, con aromas a fruta roja madura con una mezcla de notas especiadas y tostadas gracias al envejecimiento en fudres de roble francés de 2.500 L.

En boca, es sabroso, aterciopelado y equilibrado, con una buena acidez y un largo retrogusto.

Temperatura de servicio recomendada: 16 °C