

Ficha Técnica



VINIFICACIÓN

Durante la primera semana de octubre la garnacha tinta llega al punto de maduración idóneo para hacer la vendimia, esta se realiza de manera mecanizada y de madrugada para proteger la cosecha de las cálidas temperaturas del día. Se traslada a la bodega en menos de una hora desde el corte y se encuban en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La uva fermentará durante unos 10 días en un rango de temperaturas que va desde el inicio a 18°C hasta 28°C en el final, tras una ligera maceración de unas semanas el vino es separado de los orujos a otro depósito para realizar un decantado natural por gravedad antes de su embotellamiento.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo cereza, profundo, de capa media-alta y ribete violeta. Nariz elegante, destacan los aromas de fruta roja joven y fresca. En boca es un vino con volumen, redondo y vibrante con unos taninos suaves propios de una maduración correcta muy fresco y aromático. Destaca su equilibrio de alcohol acidez, lo que hace que sea un vino muy fácil de beber.

consejo regulador de la denominación de origen
SOMONTANO

Nombre: 12 Lunas Garnacha

Denominación de Origen: Somontano

Variedades: 100% Garnacha

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Garnacha	Las Carrasquetas	460 mts.	Limo-arcilloso

Edad viñedo

18 años

Denominación de Origen: Somontano

Fecha Vendimia: Del 1 de octubre al 10 de octubre

Rendimiento: 2.5 kilos por cepa

Producción: 8.000 botellas

Fermentación:

- 10 días de fermentación a 28C de temperatura máxima
- Postmaceración de 7 días hasta prensado
- Alcohol: 14%
- Acidez Total: 5,07
- Ph: 3,47
- Clarificación: Por gravedad