



## LA GARNACHA DE LA MADRE 2021



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

**Viñas:** Viña ecológica "La Madre" de nuestra Finca El Horcajo.

**Vendimia:** Manual y en cajas, a comienzos de octubre.

**Fermentación:** espontánea en depósitos pequeños de acero inoxidable.

**Crianza:** En conos de cemento durante 12 meses.

### CATA

**Color:** Rojo rubí.

**Aromas:** Pomelo, pimienta blanca y rosa, grafito, lavanda y curry, entremezclados con matices elegantes de sotobosque, comino, sándalo y grosella blanca.

**Paladar:** Elegante y fino en el ataque. La boca está marcada por sabores a frutas rojas ácidas, pomelo y pimienta, con un fondo de té blanco y matices minerales.

Cuerpo medio. El retrogusto es largo y elegante debido a la buena acidez y los taninos suaves.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C.

**Maridaje:** Humus, pescado azul y frito, caza menor de pluma: perdiz y codorniz, carnes blancas, platos especiados como curry amarillo.