Honoro Vera Garnacha



Bodegas Ateca
D.O. Calatayud



TIPO
Tinto joven

VARIEDADES UVAS
Garnacha

VINIFICACIÓN
Las uvas provienen de viñedos de Garnacha, localizados en colinas a 700 - 1.000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas. Fermentación alcohólica y maceración en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Se realizan remontados suaves para respetar al máximo los aromas de la variedad de uva Garnacha, tras la fermentación maloláctica se almacena en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA
Picota madura con borde granate. Nariz intensa con predominio de frutos maduros (frambuesa, grosella), y un fondo global con aromas minerales y especiados. Un vino afrutado, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que da lugar a un exótico final especiado con reminiscencias de pimienta blanca.

MARIDAJE
Ideal para acompañar ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asadas de cordero y cerdo.

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

VEGAN

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.