



OJOS SABIOS GARNACHA TINTA, 2022

DOCa RIOJA, ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 100% Garnacha Tinta.

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Viticultura ecológica. **Viñedo CENTENARIO plantado en 1917.**

Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas de la fermentación durante 11 meses. Este vino no completa la fermentación maloláctica.

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza intenso con reflejos violáceos y azulados de amplia intensidad.



Nariz aromática intensa y expresiva, dominada por frutos rojos maduros y frutos negros, notas herbáceas mediterráneas y un toque especiado suave.



Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.



Ideal con carnes a la parrilla, pastas rojas sencillas, aves asadas, charcutería premium, risottos de setas, pizzas artesanales y especialidades asiáticas de sabores suaves.

SOBRE OJOS SABIOS GARNACHA TINTA

Ojos Sabios, vinos singulares elaborados por el reconocido Dr. en Enología Juan Carlos Sancha, experto en el terroir de la región. Este vino proviene de la parcela Peña el Gato a 650 mts altura sobre el nivel del mar con orientación sur.

Viñedo plantado en 1917, con suelos pobres y poco profundos. Elaborado bajo una viticultura ecológica con una crianza en barricas de roble francés Tronçais; dando como resultado un vino único de alta calidad.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com