



## OJOS SABIOS GARNACHA TINTA NATURAL, 2022

DOCa RIOJA, ESPAÑA

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 100% Garnacha Tinta.

**Alcohol:** 14,75%

**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 con las lías de la fermentación durante 11 meses. **En todo su proceso de elaboración y crianza este vino no ha recibido sulfuroso ni ningún otro aditivo**

**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 rubí brillante, con reflejos violáceos suaves.



Nariz aromática intensa, directa y muy fresca, dominada por frutos rojos, notas de caramelo natural, toques de violeta, sutil carácter herbáceo con una ligera nota fermentativa natural.



Vibrante, cuerpo medio y taninos sedosos, acidez marcada, paladar jugoso con sensación de fruta crujiente.



Perfecto para cocina fresca y contemporánea: pescados blancos, tartar de atún rojo, crudo de hamachi, burratas, setas, pizzas blancas y aves ligeras.

### SOBRE OJOS SABIOS MATURANA TINTA NATURAL

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. Con una acidez natural que previene la aparición de microorganismos patógenos que favorece el equilibrio del vino. Partiendo de una uva saludable con levaduras autóctonas y con una acidez correcta, no hay necesidad del uso del sulfuroso.



MIURA BRANDS

[www.miurabrands.com](http://www.miurabrands.com)