



ARANBELZA

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto de autor.

Variedad: 100% Garnacha.

Producción: 600 botellas.

Viñedo La Viña de Aranbelza es un viñedo singular de Garnacha del año 1958 en vaso, en secano, en cultivo ecológico y trabajada con caballo.

Terraza mirando al sur a una altitud de 660 m.

Densidad de plantación de 2.700 cepas/ha.

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Uva entera y pisada en una tina abierta de madera de 2.000 L. Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura.

Maceración total de 15 días con 1 o 2 remontados cada día. Fermentación malo-láctica espontánea. Criado 18 meses en una bodega de roble francés seminueva de 500L.

Notas de cata: Una garnacha potente y muy elegante para los amantes de las grandes garnachas. Un vino impresionante en su juventud con un gran potencial de envejecimiento

Presentación: Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .