



Viña de 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.

Elaboración

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 semi-nueva de 500 L.

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 madera de 3 botellas de 0.75l .

Se puede hacer cajas de 3 con 1 botella de cada una de los 3 Viñedos Singulares de Garnacha.