

FICHA DE CATA

"LOGOS" GARNACHA

Variedades: 100% Garnacha

Grado Alcohólico: 14%

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de primer

y segundo uso.

En las estribaciones de la Cordillera Ibérica y bajo la influencia del Moncayo, se encuentra nuestra Hacienda Logos en la Finca La Sarda, con viñedos de una edad media de 60 años cultivados en tierras calizas muy pobres, por lo que la producción es muy baja. La garnacha es la variedad reina de los viñedos navarros.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a 28°C y maceración larga de unos 25 días.

Ligero paso por barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 12 meses.

CATA

Color cereza muy intenso con bordes granates. Aroma floral y de fruta madura, con un ligero toque de vainilla de la barrica. En boca es potente, muy sabroso y carnoso. Complejo y contundente a la vez que amable por sus taninos bien maduros.

PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente a los quesos fuertes y curados. Guisos con carne y legumbres con sacramentos. Todo tipo de caza, jamón y embutidos.

