

## Viñedos Singulares



## GUARAFÍA 2023

**Tipo de vino:**

Vino tinto 13 % Alc.

**Añada:**

2023.

**Localización:**

D.O.P JUMILLA.

**Producción:**

2.835 botellas de 750 cl.

**Tipos de uva:**

100 % Garnacha fina.

**Vendimia:**

Vendimia manual en Septiembre 2023.

**Caja:**

Caja horizontal de 6 botellas de 750 cl.

**Conservación:**

Entre 15 y 16 °C.

**Suelos:**

Viñedo en espaldera y semi-secano situado en la umbría noroeste de la Sierra del Carche, a 600 metros de altitud, de suelos franco arenosos con presencia de calizas e influencia de arcillas y margas.

**Vinificación:**

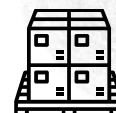
Semi maceración carbónica, fermentación alcohólica y maloláctica en barricas abiertas de 225 litros de roble francés.

**Crianza:**

6 meses en foudre cúbico de 2.000 litros con paredes de granito gris.

**Nota de cata:**

**Aspecto:** Capa media baja de color rubí.  
**Nariz:** Sugerentes y sutiles aromas florales y de pequeñas bayas rojas, sobre fondo mineral y muy leves recuerdos especiados.  
**Boca:** Sedosa y elegante verticalidad. Sorprende su delicada complejidad y equilibrio, que transporta todos sus aromas hasta un final agradable y persistente en el que resalta su carácter mineral. Ideal con carnes blancas, quesos blandos y pescados como salmón o trucha.

**Premios y puntos:****Paletización**

Palet 120 x 80 cm:  
88 cajas x 6 bot.  
Peso 760 kg.  
Altura 185 cm

**Certificados:**

Certificado Vegano

