

Suertes Viejas

Vino Tinto Garnacha

PRODUCCIÓN:

100.000 Botellas de 750 ML.

VARIETADES DE UVAS:

Garnacha.

VIÑEDOS Y VITICULTURA:

Viñedos de 40 a 70 años, ubicados en Castilla la Mancha, en la provincia de Toledo, entorno el municipio de Valmojado. A una altitud media de 650 metros, con un clima continental extremo. Suelo arenoso de origen granítico, ácido, pobre en materia orgánica y muy profundo. Cultivo en secano de laboreo tradicional.

VINIFICACIÓN:

Tras una exigente selección de nuestros viñedos, se cosechan las mejores uvas Garnacha en su momento óptimo de madurez. En bodega se elabora con un despalillado y ligero estrujado, fermentación en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura máxima de 26°C. Posterior fermentación maloláctica y maduración durante 6 meses en depósito de cemento.

NOTAS DE CATA:

Color cereza. Buena intensidad en nariz donde destacan aromas de frutos rojos y confitura con fondo especiado. Es equilibrado y fresco en boca, afrutado con final largo y goloso.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO:

La temperatura adecuada de conservación y consumo debe estar en torno a 15 °C. Es importante que la temperatura sea constante, los saltos térmicos influyen negativamente en la calidad del vino.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a sulfitos.


Méntrida
Denominación de Origen
TOLEDO

14% vol.
750 ml.
Contiene Sulfitos
Producto de España



BODEGA SANTO DOMINGO DE GUZMÁN
Alameda del Fresno, 14
45940 Valmojado, Toledo
Tel.: 918 170 904