



REAL COMPAÑÍA
DE VINOS

Real Compañía *Garnacha*

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones del valle del Ebro.

Suelos: arcilloso-calcáreos.

Climate: continental con inviernos fríos y veranos secos y calurosos. Fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche.

Variedad: 100% garnacha.

Edad media del viñedo: 25 años.

NOTA DE CATA

Color: granate oscuro, de fruta negra madura.

Nariz: frutas rojas, ciruela, melocotón y notas cítricas muy fragantes.

Boca: sensaciones frutales, acidez muy bien integrada, fresca y toques de dulzor.

Postgusto: largo y sabroso, con un recuerdo de sotobosque.

ELABORACIÓN

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

Maceración: En frío, a temperatura controlada, para preservar los aromas y sabores.

Envejecimiento: vino joven, sin crianza en bodega. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Embutidos fríos: lomo, jamón, salchichón ibérico.

Carnes rojas asadas y a la brasa.

Pimientos asados.

Quesos semicurados.

Pizza, coca, pan con aceite.

Es perfecto a copas, como aperitivo.

SERVIR A 14-16 °C