

FINCA CASA BALAGUER

LA RAMBLA DEL PELIGRÉS

100% Garnacha

Este vino ha sido elaborado con uvas de Garnacha plantadas en la parcela "Rambla del Peligrés". De ahí toma su nombre para mostrarnos la cara más Mediterránea de la garnacha.

VINIFICACIÓN: Vendimia en cajas de plástico de 15 kg. El 50% se mete directamente en pequeños depósitos de hormigón sin ser despalladas ni estrujadas. El 50% restante es despallado sin ser estrujado. Fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin adición de sulfuroso a temperatura ambiente con sus pieles y parte de raspón. Una vez termina la fermentación, es prensado ligeramente y permanece 5 meses en los depósitos de hormigón hasta que es embotellado directamente sin clarificar, sin filtrar y sin adición de sulfuroso.

NOTA DE CATA: De color cereza picota, con capa media y reflejos violáceos, que denotan su juventud. Muchas frutas rojas en nariz como frambuesas y moras con claros matices florales. De amable entrada en boca, fresco, ligero y frutal, posee un tanino vivo y vertical. Tiene una muy buena acidez lo que permite mostrar la expresión más jugosa y fresca de la garnacha en el sureste español, siendo un vino muy agradable y fácil de beber.

