

VILLOTA

Garnacha

Siempre tuvimos la sensación de que las viñas de garnacha de la parcela de La Pajera merecían una vinificación aparte. Así nació este vino, fruto del tiempo, la visión y la armonía del cultivo de la vid bajo las escarpadas laderas de encinas del cerro La Mesa.

VARIEDADES

100% Garnacha. Vides plantadas en 1979 en la terraza más alta, justo al pie de La Mesa. Viticultura respetuosa.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inox para conservar identidad varietal. Una parte del vino cría 6 meses en barrica de roble francés de 500 litros; el resto permanece en depósito para preservar la fruta hasta el ensamblaje final.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza de intensidad media. Nariz muy expresiva, con una amplia paleta aromática: notas de rosas, moras y fresas silvestres. Cálido, con matices florales. Elegante y con textura, muy equilibrado.

