



GRAN VIU FINCA SANTIAGA

NOMBRE

Gran VÍU Finca Santiago

AÑADA

2004

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cariñena-Almonacid de la Sierra

VARIEDADES

60 % Garnacha, 20 % Cariñena, 20 % Vidadillo

Este vino proviene de una zona denominada Santiago a 750m de altitud, de viñedos viejos, aunque lo importante es lo profundo del terreno y su composición de peñuela.

CRIANZA

44 meses

ALCOHOL

15,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C a 19°C

CATA

Notas minerales, balsámico, muy especiado, notas florales, frutas maduras y regaliz. Es un vino envolvente, sabroso, largo, un vino para disfrutar.

EMBOTELLADO

Sin utilizar procesos de estabilización y filtración para no perturbar sus cualidades se procede al embotellado. Este vino puede presentar algún sedimento natural.

EMBALAJE

Cajas de madera de 6 botellas.

www.granviu.com



VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO