



## MIMA'O

GARNACHA 2016



### Características de la añada

Ciclo vegetativo normal, en un año cálido y menos lluvioso de lo habitual. Época de vendimia ligeramente más adelantada (5 de octubre) de lo normal. Uvas de alta calidad.

Rendimiento por hectárea bajo: 5.600 kg/ha

Rendimiento por cepa: 1,6 kg

Densidad de plantación del viñedo: 3.400 cepas / ha

Sistema de conducción: Doble cordón

### Variedades de uva

100% Garnacha Tinta

### Elaboración

Maceración pre fermentativa durante 5 días a 5°C para la exaltación aromática y de textura. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación malo-láctica y afinamiento en barricas de roble francés semi nuevas durante 7 meses para que la intensidad aromática, la finura, la elegancia y el frescor de este vino adquieran coherencia.

Producción: 15.100 botellas de 0.75 L

### Notas de cata:

Color profundo, vivo e intenso. Aroma floral, frutal y algo mineral. De entrada muestra un aroma muy atractivo. Muy vivo en boca, con madurez pero con frescura. Evolución deliciosa, fundente y densa. Final muy largo, mineral y frutal. Muy característico de Garnacha fresca pero madura.

### ... y para disfrutarlo debes...

Servirlo entre 15-18°C, no más. Así la Garnacha muestra su mejor expresión.

Y como es un vino voluptuoso, fresco, redondo, afrutado y ligeramente especiado, acompaña perfectamente a legumbres, carnes, asados e incluso quesos de vaca ligeramente maduros.