



Una tarde de lectura.  
Las castañas tostadas en otoño.  
Un juego improvisado.  
Una merienda dulce.

An afternoon reading.  
Roasted chestnuts in Autumn.  
An improvised game.  
A sweet snack.



## GARNACHA OLD VINE

VINO / WINE

Variedad / Variety	Garnacha
Volumen / Volume	75 cl

### VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pre-fermentativa y pos-fermentativa durante 30 días, remontados diarios, temperatura de fermentación 28-30°C, fermentación Malo láctica en barrica durante un mes, trasiego a depósitos para su estabilización y crianza en barrica durante un mínimo de 6 meses llegando a alcanzar los 14 meses.

Pre-fermentative and post-fermentative maceration for 30 days, daily over pumps, fermentation temperature at 28-30°C, malolactic fermentation in barrel for one month, pouring the wine to containers to stabilize it ageing in barrels for at least 6 months and ageing in barrels for at least 3 months.

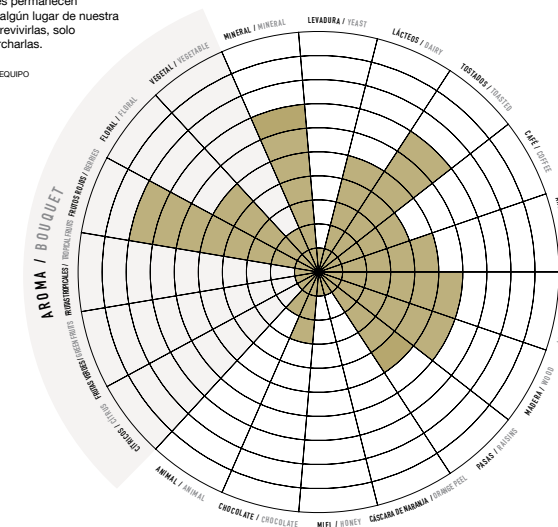
### NOTA DE CATA / TASTING NOTE

Atractivo color rojo cereza picota, bien cubierto. Su aroma es intenso a fruta negra madura con matices balsámicos, sutiles especiados cedidos por su crianza en barrica. Tiene una entrada potente en boca carnosa y muy sabrosa de gran persistencia retro nasal, frutal y madura.

Attractive red cherry color. Intense mature black fruits aroma with balsamic nuances from its ageing in barrel. Strong, tasty and fleshy on the palate, with a fruity and mature retro nasal persistence.

Las sensaciones permanecen escondidas en algún lugar de nuestra memoria. Para revivirlas, solo hay que descorcharlas.

RUEDA DE SABORES ELABORADA POR EL EQUIPO DE BSV WINE LAB



Sensations remain hidden somewhere in our memory. To revive them, you just have to uncork them.  
WHEEL OF FLAVORS PREPARED BY THE BSV WINE LAB TEAM