



Vino Varietal The OG

¿El gángster original? Para nada. Aquí está el Garnacha Original. La misma presencia, sin rodeos. Sabor con mayúsculas. Goloso y lleno de vida, este vino derrocha fruta roja madura, un puntito especiado y taninos de pura seda. Rotundo, salvaje e imposible de



rechazar.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD
Garnacha

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 14°C y 16°C

Notas de Cata

Un vino goloso y de gran viveza, donde derrocha una excelente expresión de fruta roja madura sobre un sutil fondo especiado. En boca es rotundo y con un punto salvaje, estructurado por unos taninos de textura sedosa que lo convierten en un tinto sumamente atractivo e irresistible.

Maridaje

Perfecto para acompañar secreto ibérico a la brasa, una hamburguesa gourmet de buey o unos tacos de costilla desmechada, potenciando su frutuosidad y su carácter rotundo y salvaje.

Información Técnica

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Garnacha procedentes de viñedos de la zona central de España. Tras una maceración prefermentativa de varias horas para potenciar la expresión aromática, la fermentación se realiza a temperatura controlada con el objetivo de preservar el carácter frutal de la variedad y lograr una adecuada extracción de color y taninos. Posteriormente, el vino realiza una breve crianza sobre lías y un periodo de afinamiento antes del embotellado, obteniendo un vino equilibrado, con predominio de fruta roja madura, buena estructura y un final suave y elegante.