

# VINO TINTO - LA MALDITA - 750 ML

## LA MALDITA



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Garnacha Tinta: 100%.

Temperatura de servicio: 16°C



### País / Región / D.O

España, Rioja



### Historia

La GARNACHA ha sido tradicionalmente la segunda variedad de uva más plantada en Rioja. Localmente se le llama La Maldita por la dificultad de elaborar con ella vinos de alta calidad y por sus rendimientos tan bajos y poco rentables para el viticultor. Los vinos de La Maldita pretenden recuperar este patrimonio de Rioja, demostrando que es tierra de excelente GARNACHA.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual, Maceración en frío en depósitos de acero inoxidable, suaves remontados durante su fermentación, maloláctica también en acero inoxidable. Un 70% del vino permanece en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus lías durante 3 meses. El resto es envejecido durante el mismo tiempo en barricas de roble francés y americano

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Zarzamora, Arandano, Cereza, Eucalipto, Fruto seco, Vainilla



Boca : Semi seco, Acidez suave, Taninos medios altos, Cuerpo medio



### Maridaje

Camarón, Atún, Pollo, Pavo, Cordero, Carnero, Conejo,

### Calificación



ANTZARA  
*Gourmet Online*