



Inurrieta Mimaò

Garnacha 2017

Edición limitada de 19.966 botellas



Variedad 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 maloláctica 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.

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.