

MÁS DE DAVID

GARNACHA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this Garnacha, the wine was aged for 6 months in 100% French oak barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar esta Garnacha lo envejecemos durante 6 meses en barrica francesa para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Terroir

Grapes come from the vineyards of “Rioja del Reyno” with Mediterranean influence. “Uson” is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja del Reyno con influencia climática Mediterránea. El viñedo “Juan Bueno” es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura.

Appearance / Visual

Strawberry red of medium intensity, clean and bright.
Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.

Aroma / Olfato

Stands out for its aromas of black fruit, ripe fruit, violets, and scents of vanilla and chocolate coming from the oak barrel.
En nariz destaca por su aroma a fruta negra, fruta madura, violetas y ciertas notas a vainilla y chocolate que provienen de su estancia en barrica.

Taste / Gusto

Well structured, round and mellow.
En boca es un vino estructurado, redondo y amable.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and chargrilled vegetables.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y verduras al horno.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Garnacha

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

6 months in French oak barrels.
6 meses en barricas de roble francés.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48×40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: