

EVODIA



Variedades: Garnacha 100%

Clima y Tipo de suelo: Clima continental (veranos secos e inviernos fríos). Suelo de pizarra pura. Viñedos de gran altitud 750 - 1000m. en las montañas de Atea.

Detalles de viñedo: Viñedos de hasta 100 años. Todos ellos en vaso con riego natural y una media de rendimiento de 4000 kg/ha

Época de vendimia: La primera y segunda semana de Octubre

Detalles de fermentación: En depósitos de acero inoxidable durante 20 a 25 días a 24°C - 26°C

Crianza en barrica: No

PH y Acidez: 3,46 / 5,2 gr/l H₂T

% Alcohol en etiqueta: 15 % Vol.

Azúcar residual: 0,8 grs/l

Tipo de cierre: DIAM

Botella y tamaño de caja: Bordelesa Elite Troncocónica 0,75 cl x 6 bot.

Cód.de barras de bot. y caja: 8424703500537 Europa - 805109990012 USA

Peso caja y Paletización: 17 kg / Europa: 48 cajas - 4 mantos. USA: 56 cajas - 4 mantos

Almacenaje y Tª de Servicio: 2 años / 18°C

Cata: Este coupage customizado por Eric Solomon proviene de viñedos de gran altitud plantados en suelos pizarrosos. Compuesto por Garnacha 100% elaborada en depósitos, tiene una mezcla mineral elegante, un estilo refinado con notas a frambuesa, cereza dulce y una mineralidad distintiva.

