Leyenda de Fuego

Garnacha tintorera

«Este vino nace de nuestros viñedos más viejos. Es un vino peculiar, con personalidad y carácter, un vino de autor de vendimia tardía, parcela de cepas viejas en vaso y sobre maduras. Las cuales se producen a una altitud de 980 metros.»

" This wine was born from our oldest vineyards. It is a peculiar wine, with own personality and character, an author's wine of late harvest, plot of old vines in glass and over ripe which were produced at an altitude of 980 meters."

Notas de cata/Tasting notes

Rojo cereza oscuro y brillante. Notas típicas de la Garnacha Tintorera madura: pomelo, tarta de higos, casis, mora entrelazados con notas balsámicas y ahumadas de la crianza. La sensación inicial es dulce con una acidez bien equilibrada y unos taninos que alargan el paladar. La potencia de la Garnacha Tintorera se hace notar y su final torrefacto le aporta un plus de longitud. La sensación general es compleja y recuerda a las frutas del bosque mezcladas con vainilla, café y tabaco.

Bright dark cherry red. Typical notes from ripe Garnacha Tintorera: grapefruit, fig tart, blackcurrent, blackberry intertwined with balsamic and smokey notes from the ageing process. The initial sensation is sweet with well balanced acidity and tannins that lengthen the palate. The power of the Garnacha Tintorera can be felt and its torrefactor finish adds extra length. The overall feel is complex and reminds us of fruits of the forest blended with vanilla, coffee and tabacco.

Maridaje/Pairing

Ideal para acompañar, carnes de vacuno, caza y quesos fuertes curados. Las proteínas de la carne y los taninos del vino hacen una perfecta sinergia dentro de la boca.

Ideal to accompany beef, game and strong cured cheeses. The proteins from the meat make a perfect match with the tannins from the wine leading to a wonderful sensation on the palate.

Vegan wine

Uva/Grape:
Garnacha Tintorera 100%

Tipo/Type:
Tinto seco/Red dry wine

Envejecimiento/Ageing:
8 meses en barrica de roble americano
8 months in American oak barrels

Alcohol:
15,50% by Vol.

IG/GI:
D.O.P. Almansa

Analítica/Analytics:
Acidez Total/Total Acidity: 6,2 g/L
Acidez Volátil/Volatile Acidity: 0,4 g/L

pH: 3,2

Azúcares/Sugar: 3,2 g/L

Servicio /Serving temperature: 16-18 ºC

Botella /Type of bottle:
Constance Superbia 333

Capacidad/Capacity: 750 mL

*M.O.Q. 17 cases



8LEGENDS