



# Familia Osaba

## GARNACHA

**Región:** Denominación de Origen Calificada Rioja

**Variedad:** Garnacha

**Alcohol:** 13,5%

**Terroir.** Selección de las mejores parcelas de Garnacha de nuestras fincas de Rioja Alta, con una marcada influencia atlántica y con una edad media de 30 años.

La altitud de los viñedos, plantados a 550-600 metros, retrasa la maduración y aporta una frescura especial a la uva.

Suelos arcilloso-calcareos muy pobres con rendimientos máximos inferiores a 7.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas.

Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la primera quincena de octubre

**Vinificación.** Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños depósitos de roble francés, donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 20 días, con remontados constantes.

**Crianza.** Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año, que aportan estructura sin condicionar la tipicidad varietal de la Garnacha.

**Color.** Color rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.

**Aroma.** . Intensos aromas a fruta roja, fresa y frambuesa.

**Gusto.** Destaca por su frescura y por la explosión de fruta en boca. Cuerpo medio y acidez equilibrada. Estructurado, redondo y amable.

**Maridaje.** Ideal para compartir con cualquier aperitivo.

Marida perfectamente con cualquier plato de la cocina mediterránea, destacando pastas, arroces y todo tipo de tapas.