



**Biurko Selección Garnachas Viejas 2000**

**Variedades:** Garnacha

**Volumen alcohol:** 14

**Acidez total:** 5,2

**Ph:** 3,6

**Edad del viñedo:** 60-100 años

**Producción media:** 3.000 Kg / Ha.

**Densidad de plantación:** 4.000 cepas / Ha.

Vendimia, a finales de octubre.

**Elaboración:** Sistema de despalillado de uva entera. Control de temperatura entre 25- 30 grados en fermentación. Maceración de 25 días aproximadamente.

**Crianza:** 14 meses en barrica, 50% francesa y 50% americana. Mínimo de 10 meses en botellero.

**Nota de Cata:** Capa alta de color rojo morado y brillante, cardenalicio. Gran intensidad de aroma que combina la fruta madura (confitura) con miel y un ligero toque mineral más el tostado con matices de ahumado del roble. En la boca es goloso, ligeramente dulce en la entrada, con potente estructura y sabor concentrado, carnoso y amplio.

El final es largo y potente, el tanino es frutal pero mantiene todavía un toque ligeramente herbáceo típico en la garnacha que debe ir puliendo con el envejecimiento en botella.

