

Galena (2004)

Nota de cata

Color rojo cereza picota brillante.

Su aroma de entrada es especiado recordando notas de jengibre y especias dulces, con el tiempo salen frutas rojas maduras y de pulpa blanca para finalizar con notas balsámicas ligeramente ahumadas.

En boca es fresco y largo con un tanino maduro y aterciopelado que perdura en la boca.

Ficha técnica

Galena 2004
Vino tinto
PRIORAT DOQ

Crianza:	12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%)
Maceración:	20 días
Embotellado:	Mayo 2006
Clarificación:	Clara de huevo fresco
Producción:	18.700 botellas
Grado alcohólico:	14,69% Vol.
Acidez Total T.:	5,40 gr/l.
MRT:	2,2 gr/l.
Variedades:	Garnacha negra 35% Cabernet Sauvignon 25 % Merlot 25% Cariñena 15%