

Galena (2005)

Nota de cata

Color rojo cereza picota de intensidad alta. El aroma destaca inicialmente la presencia de frutas negras maduras y la mineralidad, a media que el vino se va abriendo salen especias como la regaliz para dejar paso a balsámicos, hierbas de bajo bosque y anís. En boca es estructurada con un tanino muy carnosos y fresco que nos llena mucho la boca y nos hace el vino muy largo y persistente.

Ficha técnica

Galena 2005
Vino tinto
PRIORAT DOQ

Crianza:	12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%)
Maceración:	20 días
Embotellado:	Mayo 2007
Clarificación:	Clara de huevo fresco
Producción:	16.434 botellas
Grado alcohólico:	14,90% Vol.
Acidez Total T:	5,30 gr/l.
MRT:	2,4 gr/l.
Variedades:	Garnacha negra 35% Cabernet Sauvignon 25 % Merlot 30% Cariñena 10%