



HARENNA

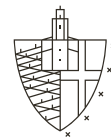
HARENNA 2016 CRIADO EN BARRICA

Ficha de cata:

Vino procedente de nuestras parcelas prefiloxéricas en Matapozuelos. Vendimia manual, fermentación en inoxidable con levadura propia seleccionada. Una vez acabada la fermentación, se trasiega a barricas francesas de 300 litros para hacer la crianza de lías finas. **Hemos realizado battonages semanales durante un año.** Después el vino se embotella y pasa a hacer la crianza en botella en nuestra bodega subterránea.

Descripción:

El vino tiene un color amarillo pajizo con reflejos dorados. Elegante y sutil, muestra aromas de frutas de hueso, especias dulces, cítricos amargos junto con notas de frutos secos. En boca es intenso, voluminoso, frutal y cremoso. Muy buena dimensión que llena la boca.



GARCIA R É V A L O
B O D E G A S Y V I Ñ E D O S



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN