



HARENNA

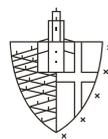
HARENNA 2018
FERMENTADO EN TINAJA DE BARRO

■ Ficha de cata:

Vino procedente de nuestras parcelas prefiloxéricas en Matapozuelos. Vendimia manual, fermentación en tinaja de barro con levadura propia seleccionada. **Una vez acabada la fermentación procedemos a realizar battonages periódicos.** 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. Especial, diferente. Marcadas notas de grafito y piedra, que es lo que le diferencia de otros vinos, complejo ya que encontramos también aromas típicos de la variedad, como manzana verde y lichi. En boca es intenso y voluminoso. Estructurado. Vivo, con recorrido.



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