



# GARNACHA TINTA "PICIO"

2023

## DESCRIPCIÓN

La vinificación de la uva garnacha se llevó a cabo con racimo entero y suave prensado manual de los Hollejos, durante la fermentación espontánea, que duró 21 días.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Después de un ligero prensado, el vino permaneció en roble americano durante 4 meses.

Ricos aromas y con carácter de ciruela madura , también Vainilla, con taninos redondos y un final de mermelada.

VARIEDAD DE UVA: Garnacha tinta

VIÑEDO: PACO MARTINEZ

CRIANZA: 4 meses en barricas americanas

EDAD: 47 años

ENÓLOGO: Cristiano Van Zeller

BODEGA HACIENDA TERRA d'URO, S.L

Calle Doctrinos 20 5 C. Valladolid. España.

[www.terraduro.com](http://www.terraduro.com) - <https://www.facebook.com/terraduro>