

SON DE LA GUARDA 2024

Garnacha 100%

14% Vol.

650 Botellas

VIÑEDOS

Este vino procede de una viña centenaria de Garnacha plantada en 1962 en San Martín de Unx, situada en una terraza enclavada en la montaña, que aporta un microclima y terroir únicos. Estos suelos, formados por arenas compactadas con cemento calcáreo, ofrecen buen drenaje y limitan el vigor de las vides, favoreciendo una concentración de aromas y sabores en las uvas.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realizó manualmente el 18 de septiembre, recogiendo las uvas en cajas de 15 kg para preservar su frescura y calidad. La elaboración se basa en el método de prensa, para obtener un mosto limpio y delicado.

La fermentación se llevó a cabo de forma parcial en barricas de roble francés de 500 litros (50%) y en depósitos de acero inoxidable (50%), combinando frescura y complejidad. El vino realizó una crianza de 6 meses en barrica de 500 litros de roble francés, aportando estructura y elegancia sin perder vivacidad.

Embotellado 25 de marzo de 2025.

NOTAS DE CATA:

De un delicado tono rosa pálido, luminoso y transparente, que cautiva por su elegancia.

Complejidad envolvente e intensa, con aromas frescos y característicos de la Garnacha tinta: pomelo jugoso, frutos rojos maduros sutiles, delicadas flores blancas y matices cítricos vibrantes. Una suave nota especiada a vainilla, resultado de la crianza en barrica, aporta profundidad y elegancia. Fresco y equilibrado, con acidez marcada que aporta longitud y vivacidad. Las notas frutales reaparecen con un toque a piel de naranja que añade redondez y volumen. El final es largo y refrescante, sostenido por un tanino sedoso y amable que dota al vino de estructura y persistencia.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g.

Tapón Natural Colmatado Sunshine 44X24

Lacrado a mano

Cajas de cartón kraft 6x (300 x 242 x 174)



Amatria



@amatriabodegas.

www.amatriabodegas.com.

info@amatriabodegas.com