Naipes, Brisca garnacha

Vin biologique certifié et biodynamique (demeter)

APPELLATION:	Navarre
CLIMAT:	Continental
RAISIN(S):	Garnacha Rouge
SOL(S):	Sableux, Argileux, Calcaire
ÉLÉVATION:	420-450 mètres
ÂGE DU VIN:	20-35 ans
TYPE D'ÉLEVAGE:	Écologique & Biodynamique
ÉMONDAGE:	Vaso et Espaldera
PRODUCTION:	4000 boîtes

La région de Navarre est située au nord-est de la frontière avec la Rioja. Cette région s'expose à trois influences climatiques différentes: l'atlantique, la continentale et la méditerranéenne, ainsi qu'à une grande variété de types de sols et d'altitudes. Cela fait de Navarre une des régions les plus intéressantes en thermes de viticulture en Espagne. Le fruit de ce vin est originaire de Carcar. Une ville viticole située dans la sous-région de Ribera Alta en Navarre. En raison de son sous-sol calcaire, de sa haute altitude et des fluctuation de températures diurnes et nocturnes, c'est un territoire qui est connu par sa production d'excellents vins de Garnacha tinta.
Brisca Garnacha est un vin élaboré pour Vinos de Terruño par la famille Pastor Gilabert en collaboration avec les frères Andres et Ramon Serrano, pionniers de l'agriculture biologique et biodynamique à Navarre, et Patxi Moriones, un œnologue profondément enraciné et bon connaisseur des régions de Navarre et Rioja.
Vinification: Fermenté utilisant des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.
Caractère: Le vin présente une couleur rouge avec des tons violets. Son odorat est élégant avec des traces de fruits rouges méditerranéens qui dénotent sa jeunesse. Son goût est caractérisé par une première sensation puissante, caractéristique du grenache, fruité et minéralisé qui termine d'une façon longue et douce. Son acidité est également remarquable. Brisca Garnacha est un vin facile à boire, fruité et agréable.
Gastronomie: Toutes sortes de plats de notre cuisine méditerranéen, riz, pâtes, viandes ou fromages.

www.vinosdeterrunos.com