

RIVIERA

Wines & Spirits

ANTONA GARCÍA



España.

PAÍS

Toro.

D.O

100% Tinta de Toro.

UVAS

Rejadorada.

BODEGA

Vendimia manual de la finca "Miramonte", selección de los mejores racimos en la bodega, maceración prefermentativa y fermentación lenta a temperatura controlada.

PROCESO

Fermentación a temperatura controlada durante 20 días.

11 meses en barricas seleccionadas de roble francés, húngaro y americano.

CRIANZA

Ahora y en los próximos 10 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Rojo con matices violáceos.
Nariz: Sutil y elegante con fuerza y personalidad, compleja intensidad aromática, balsámicos ensamblados con los tonos varietales de frutos negros.
Boca: En boca amplio y elegante, correcta acidez, notas frutales y especiadas. Combinación entre complejidad, personalidad, potencia y finura.

NOTA DE CATA

Antona García es la compañera ideal para quesos, carnes rojas a la brasa, pizzas y platos de pasta, frutos secos y patés.

MARIDAJE

14.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

4.9 gr/l.

ACIDEZ TOTAL

1,42 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL