

# XILOCA

D.O Calatayud

100% Garnacha de Viñas Viejas.



## VIÑEDO

Uva procedente de viñedos con más de 35 años, cultivados en secano, a una altitud media de 850 mts.



## VENDIMIA

Manual, en cajas de 18kg. Durante la 1ª semana de Octubre.



## ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentando a 26° C. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de dos semanas, una vez obtenidos los objetivos deseados se procede a su sangrado y prensado.



## CATA

**Color.-** Rojo guinda, intenso, de aspecto limpio y brillante.

**Aroma.-** Buena Intensidad, aroma frutal limpio y potente.

Marcado carácter varietal, donde predomina el recuerdo a frutas rojas.

**Boca.-** Ataque suave, equilibrado, rico en matices, y de amplio postgusto.

Graduación: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 18°C.

Caja de 12 Botellas