



## AZABACHO 2.024



### VARIEDAD

100% Garnacha tinta

### VIÑEDO

Viñedo plantado a 600 m de altitud sobre suelos calcáreos con estructura franco arenosa.

### VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Selección de racimos. Rendimiento medio 2,000 kg/ha

### AÑADA

La añada 2024 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad y gran calidad en la uva obtenida en los viñedos. La vendimia se realizó en el momento óptimo de maduración.

### VINIFICACIÓN

En depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés.

### CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés.

### ANALISIS

Alcohol 15%. Contiene Sulfitos.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar estofados, carnes rojas, guisos, potajes de legumbres, embutidos curados, patés, queso curado de oveja, cabra.

### NOTA DE CATA

Aromas a fruta roja y negra, especias, monte bajo. Sabor largo y aterciopelado a frutos silvestres maduros. Vino muy sabroso, complejo, envolvente con taninos suaves, redondos y tostados.

Temperatura de servicio 16°C.

BODEGAS MONTE SANTA BÁRBARA

C/ Morera 2 CP 44556 Teruel España

[www.bodegasmsb.com](http://www.bodegasmsb.com)