



JO PETAS 2.024



VARIEDAD

100% Garnacha tinta

VIÑEDO

Viñedo plantado a 650 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 lo que proporcionó un gran calidad de la uva en los viñedos realizando la vendimia en el momento óptimo de maduración.

VINIFICACIÓN

En depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés.

CRIANZA

6 meses en barrica de roble francés

ANALISIS

Alcohol 14%. Contiene Sulfitos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar potajes de legumbres, carnes de caza, embutidos, patés, queso curado de oveja, cabra.

NOTA DE CATA

Aromas frutales, frambuesa, ciruela. En boca frutos rojos y negros bien maduros. Destaca por su untosidad, finura y largo postgusto. Temperatura de servicio 14°C.

BODEGAS MONTE SANTA BÁRBARA

C/ Morera 2 CP 44556 Molinos. Teruel, España

www.bodegasmsb.com