

## BODEGA MEL MELITUS – DENOMINACION DE ORIGEN "NAVARRA"

### FICHA TECNICA TORMENTO



**Denominación de origen:** Navarra

**Viñedos:** Edad superior a 40 años. Rendimiento: 2500 Kg/Ha. Terruño: 700m de altitud (baja montaña), suelos calizos y en algunos casos pedregosos, de pronunciada pendiente y bien ventilados.

**Variedad:** Garnacha 100%. Seleccionadas de nuestros mejores viñedos, vendimiadas a mano y con una producción que ronda los 2500 Kg/Ha. Aquí es donde conseguimos la máxima expresión de la Garnacha.

**Epoca de recolección:** 2ª quincena de Octubre.

**Elaboración y crianza:** La fermentación tiene lugar en presencia de los hollejos, con el fin de extraer los principios (taninos y antocianos) que estos encierran. Permanencia de 14 meses en barricas de roble francés.

**Notas de cata:** Color: Buena intensidad colorante, rojo cereza, vivaz con ribete violáceo para una capa media alta.

Aroma: Intenso y de gran complejidad, con recuerdos de frutos rojos, un moderado toque especiado y sobre todo un marcado carácter agreste, donde afloran multitud de plantas aromáticas (monte bajo: tomillo, manzanilla, lavanda...). A su vez aparece un elegante y sutil aroma terciario aportado por la madera de roble francés, tonos ahumados y torrefactos ligeramente mentolados. Poco a poco se va abriendo a aromas de cacao y especias (pimienta negra) Profundo e intenso. En boca resulta envolvente, potente y bien estructurado pero al mismo tiempo fresco y amable, con un tanino redondo y sedoso fruto de su descanso en botella. En vía retronasal destaca la calidad de los aromas balsámicos que acompañan un buen rato. Para finalmente volver a los sabores afrutados y los terciarios adquiridos en barrica (tostados, cafés, chocolate...). Buen equilibrio y mejor persistencia.

Puede aparecer algún precipitado debido a que el vino no ha sido estabilizado por frío ni filtrado para mantener todo el carácter de la garnacha vieja.

#### Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,8% vol.

Acidez volátil: 0,64 g/l / Sulfuroso total: 54 ppm

Acidez total: 6,20 g/l / Azúcares reductores: 1,8 g/l

**Observaciones:** Dos años de mejora notable en botella y otros dos más manteniendo el carácter y redondeando taninos. Temperatura de consumo: 16-18º.

**Maridajes:** Carnes asadas y a la parrilla, carnes rojas en general, caza y todo tipo de guisos.



#### Otra información:

6 Unidades por caja

100 Cajas por pallet

600 Unidades por pallet

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