

GRAN feudo

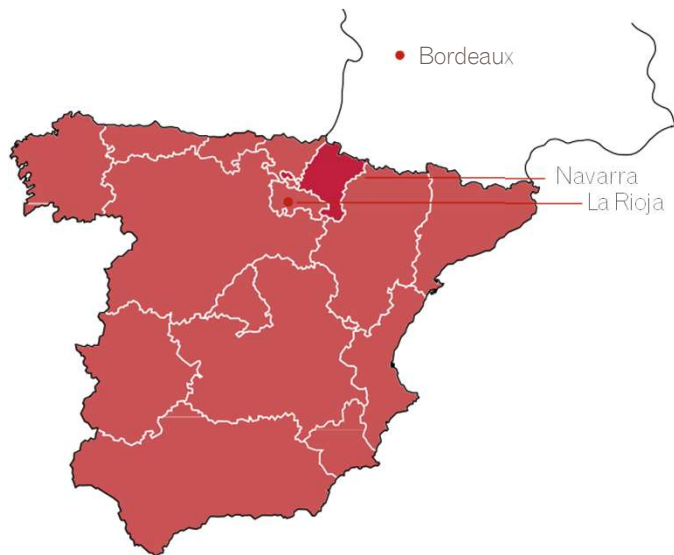


CASILLA DEL GUAPO

GARNACHA

Carácter contemporáneo con un guiño de seducción

Personalidad, vibrante, seductor



Origen

Procedente de Navarra, tierra de contrastes que imprime carácter, frescura y personalidad a sus vinos, Casilla del Guapo es un fiel reflejo del terroir. Destaca por su autenticidad, expresión frutal y frescura, fruto del meticuloso cuidado del viñedo y una elaboración precisa.



Datos técnicos

- **Tipo de vino:** Vino tinto con crianza
- **Denominación de Origen:** Navarra
- **Añada:** 2024
- **Variedad de uva:** Garnacha
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 15-17°C.
- **Contiene sulfitos**

Notas de cata

- **Vista:** Color cereza intenso con reflejos violáceos.
- **Nariz:** Destacan las notas de fruta roja fresca, como fresa y grosella, acompañadas de una notable complejidad aromática en la que aparecen delicados matices florales, un sutil recuerdo herbáceo y un elegante fondo especiado.
- **Boca:** amplio y sedoso, con muy buena acidez, equilibrado y envolvente, dejando un final largo, fino y persistente.

Tabla de estilo

• Intensidad					
• Frescura					
• Afrutado					
• Complejidad					

Descripción

Pensado para paladares exigentes, Casilla del Guapo Garnacha nace de viñas viejas seleccionadas y vendimiadas a mano, aportando una personalidad vibrante y actual. Su crianza de 12 meses en roble francés y americano le da elegancia, complejidad y un carácter seductor con un toque moderno.

Elaboración

Uvas de viñedos antiguos y de baja producción, vendimiadas a mano. Tras 48 h de maceración en frío, fermenta a 26 °C en acero inoxidable, realiza la maloláctica y envejece 12 meses en roble francés y americano, logrando un equilibrio entre fruta y madera.



Granfeudo.com



@Granfeudo