



# CELEBRITIES

BY SAN VALERO

GARNACHA



## ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



## AÑADA / VINTAGE

2019



## GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



## TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

16-18° C



## VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Vendimia seleccionada de viñedos de más de 20 años, maceración prefermativa en frío durante 6 días a 10 grados. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas permitiendo subir la temperatura a un máximo de 29 grados. Trascorrida esta, el vino permanece en depósito entre 15 y 20 días, a esto le denominamos maceración posfermentativa y seguidamente comenzamos la fermentación maloláctica.

Harvested from selected vineyards that have been cultivated for over 20 years, undergoing cold prefermentation maceration for 6 days at 10°C. Alcoholic fermentation takes place with indigenous yeasts enabling the temperature to be raised to a maximum of 29°C, after which the wine is kept in tanks for 15-20 days. This is known as post fermentation and is immediately followed by the malolactic fermentation process.



## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Atractivo color rojo cereza con tonos violáceos. En nariz es fresco y afrutado. En paladar destaca una personalidad propia con recuerdos a la variedad, bien estructurado y equilibrado con un postgusto largo y elegante.

Attractive cherry red with hints of violet. Fresh and fruity nose. On the palate it displays its own personality reminiscent of the variety. Well-structured and balanced with a long, elegant after taste.



## MARIDAJE / PAIRING

Asados, pescados azules, embutidos y carnes blancas.

Roast, blue fish, pork products, roast and white meats.

## BODEGA SAN VALERO

Ctra. N330 km 450, 50400 Cariñena (Zaragoza, Spain)

T +34 976 62 04 00

bsv@sanvalero.com

www.sanvalero.com



# BSV

BODEGA SAN VALERO  
1947  
CARIÑENA