



CELEBRITIES

BY SAN VALERO

GARNACHA OLD VINE



ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



AÑADA / VINTAGE

2016



GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

16-18°C



VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pre fermentativa en frío durante 7 días, fermentación alcohólica a temperatura controlada de 25-26°C en depósitos de acero inoxidable con tiempos de remontados diarios. Fermentación maloláctica en barrica, trasiego para clarificación y estabilización. Con un tiempo de crianza de un mínimo 5 meses.

Cold prefermentation maceration for 7 days, and alcoholic fermentation at a controlled temperature of 25-26°C in stainless steel tanks with daily pumping over. Malolactic fermentation in the barrel, with racking for clarification and stabilization. With a minimum of 5 months ageing in the barrel.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza picota, bien cubierto con irisaciones violáceas. En nariz presenta aromas intensos a fruta negra madura con algún matiz balsámico y elegantes matices especiados cedidos por su crianza en barrica. En boca tiene una entrada potente sabrosa y de gran persistencia. Equilibrado y redondo.

Deep red cherry in colour with hints of violet. The nose presents intense aromas of ripe black fruit with balsamic notes and elegant spicy nuance sculled from its ageing in the barrel. It has a powerful persistent mouth feel that is round and balanced.



MARIDAJE / PAIRING

Carnes rojas, estofados y pescados grasos.

Red meat, stew and oily fish.

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
1942
CARIÑENA