



LUG Tinto Garnacha 2005: 100% Garnacha, con doce meses en barrica.

Color rojo cereza picota intenso con matices violaceos.

Excelente intensidad aromática con un excepcional balance entre madera y fruta.

Elegante, delicado y redondo. Con una complejidad mezcla de la tipicidad frutal de la garnacha, los distintos tipos de roble y su connotación mineral. Resultado de una evolución soberbia, se muestra lleno de matices especiados y notas minerales.

Marca: LUG

Bodega: Bodegas Lugus

Año: 2005

Tipo: Tinto Varietal 100% Garnacha

D.Origen: CRDO Calatayud

Graduación: 14,5% Vol.

Fermentación Alcohólica: 14 días a 24º-26º

Fermentación Maltoláctica: 15-20 días en depósito de acero inoxidable

Embotellado: Junio 2007.

Temperatura de servicio: 18º a 20º

Tipo de vendimia: Manual

Parque de barricas: 110 barricas nuevas. Roble francés, americano y húngaro, 20 distintos tipos de barricas de distintas tonelerías y distintos tipos de tostado.

Consumo recomendado: 4 años.

Producción anual media: 30.000 botellas

Precio ex -cellar: 7,80 Euros (IVA no incluido)