



BODEGAS
GARCIA DE LARA



FINCA VILLALOBILLOS – CAÑADA DEL MILANO 2021

Variedad de uva: 100% Tinto de la Pámpana Blanca, variedad de ciclo largo.

Viñas: La viña, una parcela de nuestra finca Villalobillos en Corral de Almaguer, Toledo, con una superficie de 3,39 Ha, fue plantada en pie franco con sarmientos traídos de Calatorao, un pueblo de Zaragoza. Cultivada en vaso y seco, está en una loma de terreno muy calizo.

Vendimia: Manual a finales del mes de septiembre.

Elaboración: Despalillado con estrujado suave. Encubado y maceración en frío durante 4 días.

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en barricas usadas de roble francés.

Afinado: 3 meses en depósito de acero inoxidable. Embotellado en abril de 2023.

CATA

Color: Rojo Cereza.

Aroma: Su frescura es lo que mejor lo identifica, tiene notas de grosellas, frambuesa, regaliz y lavanda.

Paladar: Tiene un toque mineral y un deje de jugosidad. Con mucho nervio, de tanino moderado y una energía notable. Final con toques cítricos y florales.

Temperatura de servicio: 16-18°C