



UGABELLA

Garnacha Silvestre 2019

BODEGA:

Libre y Salvaje

DIRECCIÓN

Camino del Bosque, 2, Almonacid de la Sierra, Zaragoza

ZONA

Valdejalón

PAIS

España

TIPO DE VINO

Tinto

CRIANZA

18 meses en bodega francesa y en depósitos de hormigón.

GRADUACIÓN

14°

VARIEDAD

Garnacha

PRODUCCIÓN

8.000 botellas

PRESENTACIÓN

Bordelesa troncocónica 750ml

NOTA DE CATA

**COLOR**

Rojo picota con gran intensidad, brillante y de capa media alta

**NARIZ**

Complejo en aroma, con fruta roja y silvestre, a destacar fresa. Cereza de licor, notas balsámicas y especiadas, pimientas, nuez moscada y cacao.

**BOCA**

Entrada viva, con paso elegante, goloso y acidez muy equilibrada. Destaca la fruta, además de notas balsámicas como café y cacao. Final largo, cálido y taninos aterciopelados.



Ugabella nace de la recuperación de viñas viejas de secano, en parcelas de monte a mas de 700 metros de altura, con diferentes suelos principalmente pedregosos con capas de arcillas y limos.

Garnacha autóctona de la Sierra de Algairen en Valdejalón, Aragón, tratada con agricultura ecológica de mínima intervención, resultando una fruta silvestre que como primer paso seleccionamos en la propia viña y vendimiamos manualmente.



Posteriormente, su entrada en bodega comienza por una segunda criba en mesa de selección manual, dando con las mejores bayas. La ubicación de la bodega nos permite el trabajo por gravedad durante todo el proceso, clave para un respeto total de la materia prima, junto a todo el proceso de forma artesanal, el mimo y el uso de levaduras de su propia viña en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera francesa.

Afinamos Ugabella con 18 meses de crianza, combinando a partes iguales depósitos de hormigón y barricas de roble francés de 500 litros en cuevas subterráneas manteniendo una temperatura y humedad idóneas de forma natural.

