

ROMAILA

TOLEDO

100% ROMAILA 2018

FICHA CATA	FICHA TÉCNICA
<p>Variedades: 100% Garnacha, Vino ecológico.</p> <p>Vista: vino de capa media, color picota con irisaciones purpuras.</p> <p>Nariz: Vino con intensidad aromática, con marcado carácter afrutado provocando recuerdos de moras, fresas ácidas y violetas. Aromas de madera bien integrada con toques lácteos de toffes.</p> <p>Boca: vino con ligera estructura, de entrada agradable y golosa. Sutil bouquet que recuerda al caramelo de violetas. Los taninos suaves, gracias a su madurez, le aportan un paso por boca aterciopelado, con persistencia y grata acidez.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Acidez Total: 5,26(en tartárico)• Acidez Volátil : 0,52 (en acético)• Grado alcohólico: 14%• Azúcares: menor de 2 g/l <p>El verano del 2019 fue un verano caluroso con intensas olas de calor, aun así, la garnacha de Romaila mantuvo bien la acidez y los aromas. La vendimia se realizó en los primeros días del mes de Octubre. Pudimos realizar maceración en frío, potenciando el color y los aromas, después de la fermentación maloláctica se lleva el vino a la crianza en barrica de roble francés, donde permanece 14 meses.</p> <p>Los vinos 100% Romaila serán monovarietales de una de las variedades de nuestra finca, por lo que cada año intentaremos que sea un vino diferente, lo que quiere decir que nunca se volverá a repetir un 100% garnacha como el de este año.</p>

Bodega Romaila
Ctra. Almonacid de Toledo a Nambroca, s/n
45420 Almonacid de Toledo – Toledo

www.romaila.es
administracion@romaila.es
Tel: +34 915 416 561