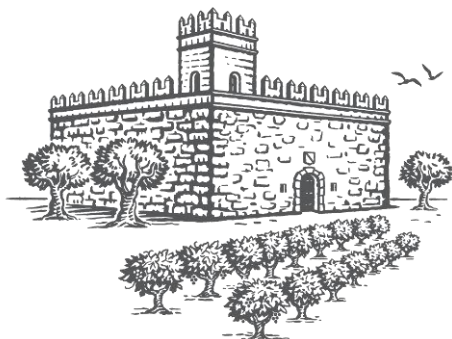


- DESDE 1966 -



COLOMA

PATRIMONIO VITÍCOLA



- DESDE 1966 -

COLOMA

PATRIMONIO VITÍCOLA

COLOMA GARNACHA SELECCION 2018



TINTO VARIETAL

100% GARNCHA TINTORERA

6 MESES EN BARRICA FRANCESA

UVA DE COSECHA PROPIA

I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura
Vendimia nocturna a principios de
septiembre. Vinificación controlada en
tinto a 25-28°C. crianza de 6 meses en
barrica de roble francés y posterior
guarda en botella.

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza
oscuro con tonos violetas en los
bordes. Exhibe aromas frutales de
frambuesa, cereza sobre un fondo que
recuerda más a la madera de palo
santo. En boca destaca su fruta
carnosa con taninos suaves y
aterciopelados, elegante.

MARIDAJE Quesos, embutidos, todo tipo
de carnes, asados y parrilladas.

PECULIARIDAD: Sorprende la elegancia
en boca de unos taninos de difícil doma
que han sido pulidos con cuidado y
esmero.

Alc. 14.5%



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16.5/20



Very dark purplish crimson with black core. Even though this has been oak aged, it retains the lovely Garnacha sweet, dark fruit aromas with just a light overlay of oak sweetness. Firm and chewy, still has a lovely juicy overall brightness. Fresh and spicy on the finish.