



Marca	Familia Pacheco <i>Garnacha</i>
Añada	2022
Capacidad botella	75 cl
Estilo	Tinto sin madera
Variedad	Garnacha 100%
Alcohol	14 % vol.
Tipo de cierre	Corcho
Fecha embotellado	Mayo 2023
DOP	Jumilla, Denominación de Origen Protegida
Temperatura servicio	16 °C - 18 °C

Viñedo	Secano, cepas en vaso, recolectadas a mano. Parcela "El gato", localizada en el valle Estrecho de Marín, a 380 m.s.n.m, en ladera con orientación sureste y con suelo calizo. Se plantó en 2012, con una densidad de plantación baja (2,70 x 2,70 m).
Vinificación	Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (25 °C) con levaduras autóctonas. No lleva paso por madera. El vino se clarifica, se filtra por tierras, por placas y mediante filtración amicróbica (0,65-Qm).
Nota de cata	Color granate de intensidad media. Tiene una nariz muy perfumada de aromas a fruta roja y ligeras notas balsámicas. En boca tenemos un vino frutal, equilibrado, sedoso, con un final persistente y agradable.
Maridaje	Tacos mexicanos, carnes blancas a la parrilla, salmón/lubina/rodaballo a la parrilla, pasta italiana y comida cantonesa, como pueden ser los dumplings.