



Iamontanum Garnacha es un vino varietal que está acogido a la Indicación Geográfica Protegida Isla de Menorca.

A efectos del artículo 102 bis de la Ley 8/2012 de Turismo de las Illes Balears computa dentro del 3%, 4% o 5% según el establecimiento como producto Balear.

Vino elaborado por la explotación Sa Marjaleta S.R.M. con uvas exclusivamente de la variedad Garnacha procedentes de viñas situadas en la costa sur de la isla. El cultivo del viñedo es en vaso.

Vinificación

Fermentación en depósito de acero inoxidable de 4.000 litros, con remontados diarios y “delestage” en el momento óptimo de la fermentación. La maceración pre fermentativa se hace a 5 °C durante 12 horas y la maceración post fermentativa es de diez días con remontados diarios. El vino está en reposo en depósito de acero inoxidable durante cuatro meses.

Notas de cata

Fase visual: Color cereza con reflejos violáceos que muestran su juventud, de capa media y finas lágrimas.

Fase olfativa: En nariz se percibe afrutado, con aroma a cereza confitada, notas especiadas como la pimienta y un fondo balsámico.

Fase gustativa: en boca es joven y cálido con un recorrido suave que transporta al paladar las guindas en licor.

Maridaje

Su calidez y su juventud lo hacen un vino muy versátil a la hora de maridar. Se aconseja beber a una temperatura de entre 14 y 16 °C y acompañarlo con arroces y carnes como el solomillo de vaca “vermella” menorquina.

Añada

2024

Datos analíticos

Hidratos de carbono totales 0,4 g/100 ml

Azúcares <0,03 g/100 ml

Proteína bruta 0,0 g/100 ml

Grasas 0,0 g/100 ml

Cálculo calórico en Kcal 80 Kcal/100 ml

Cálculo calórico en Kj 335 Kj/100 ml

Grado alcohólico 14%vol

Acidez volátil 0,27 g/l

Acidez total en tartárico 5,18 g/l en ácido tartárico

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Disponible en 750 ml

Cierre: Corcho

Embalaje: 6 botellas x caja

Sa Marjaleta S.R.M.
Camino de Alpare s/n
Ciutadella de Menorca
Islas Baleares España
Tel.: +34 657608337
Email: marjaleta@telefonica.net