

## TERRA DANELLA

**50% Monastrell**  
**30% Tempranillo**  
**20% Garnacha**

Entendemos que la tierra que trabajamos, es un prestamos que nos hacen nuestros hijos. La palabra DANELLA, nace de la union de los nombres de nuestros hijos, Daniel, Eliseo y Laia. Por lo que el nombre de este vino lo hemos querido dedicar a ellos, en agradecimiento por la tierra que nos han prestado.

**VINIFICACIÓN:** Vendimia manual seguida de una estricta selección de racimo en bodega, maceración prefermentativa a baja temperatura , maceración con pieles y pepitas durante 17 días. Fermentación maloláctica y 12 meses de crianza en barricas de roble Francés.

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí con ribete ligeramente violáceo, nariz intensa que recuerdan a frutas rojas y negras maduras con notas especiadas y a monte bajo. Posee agradables recuerdos a tierra mojada, regaliz y hojas secas. De amable entrada en boca, de cuerpo medio y muy complejo. Posee un tanino maduro y una acidez equilibrada, buena estructura y un final largo y persistente.



**VEGAN**

