





Las Margas **Garnacha**

D.O.P. Cariñena
TINTO

 Premium

 Garnacha

 Vegano

 3 meses

Bodem Bodegas es una bodega sostenible y disruptiva situada en el corazón de la Sierra de Algairén, cuna y origen de la uva Garnacha. Bodem apuesta por la calidad de sus vinos veganos, el nulo impacto medioambiental y la innovación en las técnicas de producción.

¿Qué hace que Las Margas Garnacha sea un buen vino?

Vinificación en 2 fases:

- Una parte se fermenta en racimos enteros con raspón.
- Otra parte se estruja y despalilla ligeramente, se somete a una maceración prefermentativa de 5 días y fermenta con levaduras indígenas.

Maduración en 3 fases:

- 25% del vino madura en barricas
- Otro 25% madura en cubas ovoides
- El 50% restante madura en cubas de acero inoxidable

Mezcla final, durante la primavera

Nota de cata

El clima árido y los suelos agrestes de la Sierra de Algairén son todo lo que la uva Garnacha necesita: mucho sol y el aporte exacto de minerales. Las Margas es el reflejo de todo ello. Calidad frutal, complejidad, fresca y una textura aterciopelada componen un vino vibrante y generoso.

Maridaje y servicio

¡Las Margas es la recompensa perfecta a un duro día de trabajo! Perfecto para acompañar tus comidas y cenas o disfrutarlo como aperitivo. Prueba a combinarlo con platos veganos ricos en proteínas como el tofu, la quinoa o las legumbres.

13-15°C

