







EDICIÓN LIMITADA

## Las Margas Los Cerezos

D.O.P Cariñena  
**TINTO**

-  Super Premium
-  Garnacha Tinta
-  Vegano
-  10 meses



Bodem Bodegas es una bodega disruptiva centrada en la sostenibilidad. Disrumpe la industria del vino en beneficio de sus clientes, de los viticultores y de su gente. Bodem Bodegas está situada en el corazón de la Sierra de Algairén; cuna y lugar de nacimiento de la uva Garnacha. Bodem apuesta por la calidad de sus vinos veganos, el impacto cero en el medio ambiente y la innovación en las técnicas de producción.

### ¿Qué hace que Las Margas Los Cerezos sea un buen vino?

Una verdadera expresión del terroir de nuestro viñedo de Belerma, donde se cultivan en sinergia los cerezos que le han dado su nombre. Indomable Garnacha salvaje situada en la falda de la Sierra de Algairén.

Cosecha manual en cajas con selección de los mejores granos.

Maceración prefermentativa en frío a 10°C. Tras completar la fermentación alcohólica y maloláctica, una parte del vino se traslada a barricas de roble francés donde envejece durante 10 meses para adquirir mayor complejidad.

El vino se clarifica y filtra suavemente, no se somete a ningún proceso de estabilización.

### Nota de cata

Color rojo intenso con ribete violáceo. De intensidad media en nariz, destaca su finura y gran complejidad. Aromas envolventes de frutos rojos del bosque maduros, tomillo, flores secas, pedregal y notas de sotobosque. Un tinto muy dinámico y vivo, con una acidez vibrante que da gran longitud y profundidad al vino. Los taninos son maduros pero amables. En el paladar vuelven a destacar las bayas silvestres, las moras y las flores, como las violetas.

### Maridaje y servicio

El compañero perfecto para pescados salvajes, carnes blancas, platos de cuchara y carpaccios de carne. 15°C



VEGAN

