

GANDANO 2016



Uva: Pinot Noir de la Serranía de Ronda



Elaboración: Fermentación espontánea, 100% raspón. Todo el proceso se hace por gravedad



Crianza: 6 meses en barricas de roble Francés



Graduación: 12,5 % Vol

NOTAS DE CATA

Color: oscuro del color rojo o rojo púrpuro

Nariz: Muy limpio con buena intensidad aromática

Boca: Bálsamo de flores con notas sutiles de tierra



www.samsarawines.com

BODEGA MORICHE, S.L. CIF: B93610939
C/ Kabilas 36 29400 Ronda (Málaga)