



GARU Crianza

D.O.Ca. Rioja

GARU te regala en cada copa los secretos mejor guardados de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Un vino tremendamente influenciado por su terroir, por un paisaje infinito y una uva Tempranillo procedente de nuestros viñedos de **Labastida**, próximos al Monte Garu.

Este entorno privilegiado que ha visto nacer siempre grandes y emblemáticos vinos es perfecto para el crecimiento de la vid. La sierra es clave en el desarrollo del viñedo y consigue en esta zona de Rioja unas **condiciones climatológicas privilegiadas** que aportan al vino mucha frescura, una gran expresión aromática, mucha mineralidad y estructura. En definitiva, es el mejor enclave para conseguir un vino muy sabroso sinónimo de éxito.

GARU pasa una medida crianza de **12 meses en barrica de roble** de tostado ligero que le aporta intensidad y expresión.

CATA:

- Fase Visual: Buena capa con tonos cardenal oscuro, amoratado.
- Fase Olfativa: Vivo, elegante y complejo, con aromas de fruta roja de zarzamora y grosella, sutiles toques también de frutos negros como arándano, con matices minerales, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la **crianza en barrica**; aromas avainillados, cáscara de coco, especiados de clavo y pimienta negra, chocolate y tofe, con sutil fondo torrefacto.
- Fase Gustativa: Vivo esqueleto de taninos dulces que dan nervio y frescura al armazón del vino, con una medida acidez. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose una **excelente complejidad** con final muy largo y armonioso, y una agradable sensación a fruta roja.

MARIDAJE: GARU Crianza es un vino tinto perfecto para maridar con quesos curados o chuletilas al sarmiento. Acompaña también a verduras asadas y todo tipo de carnes, tanto blancas como rojas incluida la caza.



San Vicente de la Sonsierra



BODEGA CARLOS MORO
Enólogo: Sergio Gurucharri
Director Técnico: Félix González

Compromiso con la sostenibilidad

GARU se elabora en Bodega Carlos Moro, bodega certificada con el sello **Wineries for Climate Protection**, específico para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental.

Detalles como una etiqueta impresa sobre papel 100% reciclado, botellas aligeradas que mitigan el impacto medioambiental del proceso de elaboración ayudan a conseguir este propósito.

Viñedo

Suelos calcáreos y frescos de Labastida, situados en el extremo norte de la Denominación de Origen Calificada Rioja y ubicados en las inmediaciones de la Bodega Carlos Moro. Viñedos viejos de entre 25 y 80 años, plantados en vaso, de limitadas producciones y uvas de pequeño tamaño.



Datos técnicos

Formato 750ml,

Origen del vino

Nombre del viñedo	La Torrera, Macarralde y Senda del Convento
Localización	Labastida
Superficie	Total 6 has.
Formación	Vaso y espaldera
Textura del suelo	Francoarcilloso
Altitud	570-590 m
Producción/ha	5.000
Orientación	Varias
Pendiente	0-15%
Años de plantación	1985, 1935, 1990

Elaboración

Variedad	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2016
Tipo de elaboración	Tradicional en tinto
Botellas producidas	40.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica y 12 meses en botella
Alcohol	14,50 %
Acidez	5.60 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura	Consumir a 15-17°C

Sobre GARU

GARU representa el terroir de San Vicente de la Sonsierra y Labastida. Proviene de viñedos propios plantados de la variedad Tempranillo que se funden con la Sierra y el clima, regalando un sabroso y expresivo tinto que respira fruta y sabor.

GARU también es sostenibilidad, es medio ambiente y es compromiso contra el cambio climático como respuesta a la firme filosofía de Bodega Carlos Moro.



WINERIES
for Climate Protection

Bodega Carlos Moro
Camino Garugele s/n
San Vicente de la Sonsierra, LA RIOJA
España - Spain

www.bodegacarlosmoro.com



www.instagram.com/carlosmororioja