



BODEGAS

AVGVSTA BILBILIS

Variedad: Garnacha 100% de viñedos propios

Alcohol: 14,5 %

Crianza: Permanencia de 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

Nota de cata: Color rojo frambuesa. Muy intenso y franco en nariz. Muestra el origen de su terruño, con aromas muy frescos de sotobosque, pino y abeto. Presencia de balsámicos con notas de eucalipto, romero y laurel. Aromas tostados, pan horneado y lácticos muy agradables.

En boca bien equilibrado y armado, con sensaciones táctiles de taninos muy finos, algo afilados pero muy redondos y bien integrados, largo y muy elegante.

Retronasal de mentol, apio, verbena y madera nueva. Salen de nuevo los tonos lácticos de yogurt de mora, casis y frambuesa.

Temperatura óptima de servicio: 14-16°C

Gastronomía: Crea estupendos maridajes con carnes rojas, carpaccios, caza mayor y menor, confits, guisos aromatizados.

Premios para esta y anteriores añadas:

Medalla de Oro en el Concurso de las Garnachas del Mundo 2014 celebrado en Perpiñán.

Bacchus de plata 2014

Guía Peñín 2015: 93 puntos

Robert Parker (The wine advocate): 89 puntos

