

"Con todo mi amor y esmero
cultivo y elaboro de forma artesanal"



Paco Gonzalez

Bodegas Gonzalez Arranz - Nuestro Vino

Tinto Joven certificado bio.



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013

Nuestro vino bio certificado - tinto joven 3 meses.

Tinto Crianza Certificado bio



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013

Nuestro vino bio certificado - tinto crianza 18 meses

Tinto Reserva Certificado bio



100% Uva Tempranillo.
Cosecha 2013

Nuestro vino bio certificado - tinto reserva 48 meses

Listado de Nuestro Vino Ecológico



BRONCE - Vino tinto **Ecológico** JOVEN

3 meses en barrica, cosecha 2013.

NOTAS DE CATA:

VISUAL: Capa alta, color rojo cereza, limpio, brillante con glicerinas.

OLFATIVA: Olor fresco a frutos rojos, ciruela, con un toque de nuez.

GUSTATIVA: Entrada suave y fresca, equilibrado, ciruelas, guindas, picotas, con final algo seco y ligera acidez, buena persistencia.

Vino con estructura media con grandes pretensiones de crianza. Mejora decantando.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes y quesos suaves.



PLATA - Vino tinto **Ecológico** CRIANZA

18 meses en barrica, cosecha 2013.

- NOTAS DE CATA:

VISUAL: Rojo picota, limpio brillante, capa alta, bastantes glicerinas

OLFATIVA: Cuero, mies cortada, recuerdos de frutos secos, avellana.

GUSTATIVA: Entrada suave, equilibrado, frutos secos avellana y nuez, suave tostados, paso agradable con ligera sequedad, final con ligero amargor, buena persistencia.

Decantar, suavemente y dejar reposar.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes, quesos y guisos.



ORO - Vino tinto **Ecológico** RESERVA

4 años en barrica, cosecha 2013.

-NOTAS DE CATA:

VISUAL: Capa alta, limpio brillante, rojo picota, se aprecian glicerinas.

OLFATIVA: Frutos rojos, cerezas, se aprecia la madera.

GUSTATIVA: Entrada agradable, muy suave, elegante, frutos rojos, picotas, ciruelas, con buena persistencia y un retronasal donde se refuerzan las sensaciones.

Decantar, suavemente y dejar reposar.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes y quesos.

Los pedidos serán enviados en 48/72h tras la recepción del pedido.
Para que el pedido sea entregado se ha de pagar a contrareembolso.

Bodegas González Arranz, S.L.

pedidos y consultas:

617 74 41 59

" El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo "
- Ernest Hemingway -



Contacto - 617 74 41 59
bodegasgonzalezarranz@gmail.com