

# Proyecto Garnachas

## La Garnacha Salvaje del Moncayo 2016

**Redondo y fresco,  
una explosión de fruta**



**Medalla de Oro**

Concurso Vinos Sub-30 2018.  
Añada 2016.

**Medalla de Oro**

Premios Monovino 2015.  
Añada 2013.

**Medalla de Plata**

Grenaches du Monde 2017.  
Añada 2015.

**91 puntos**

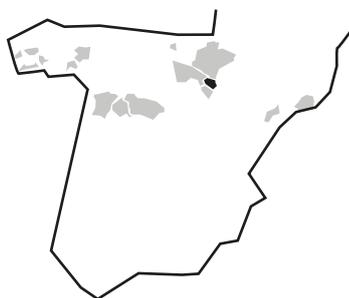
Decanter Magazine. Diciembre  
2015. Añada 2013.

**90 puntos**

Puntuación Tim Atkin MW  
(timatkin.com). Añada 2010.

**90 puntos y Best Wine**

Guía Peñín 2018. Añada 2015.



**I.G.P. Ribera del Queiles**



### Origen

Este proyecto es un homenaje a la Garnacha, una variedad históricamente olvidada y denostada por su complicada viticultura. Proyecto Garnachas es una colección de vinos monovarietales elaborados en distintas zonas del Valle del Ebro y procedentes de viñedos muy antiguos. Cada vino expresa todos los matices y singularidades propias de su zona de elaboración.

**Varietades:** 100% Garnacha.

**Viñedo:** Viñedos situados en un interfluvio elevado, en la cara norte del Moncayo a 810 m. de altitud. Terreno pedregoso con un elevado porcentaje de pizarra y guijarros.

**Vendimia:** Vendimia manual durante la tercera semana de octubre.

**Elaboración:** Fermentación a menos de 25°C en depósitos de acero inoxidable y maceración durante 2 semanas.

**Crianza:** 5 meses en barricas de roble francés.

**Grado:** 14% Vol.

### Cata



**Visual:** Color guinda granate, brillante y con ribete joven.



**Nariz:** Aromas de fruta roja, bayas silvestres y un toque vegetal.



**Boca:** Sabroso, equilibrado, muy frutal, con predominio de fresas y frambuesas, y un final goloso.



*Añada muy cálida en general: invierno templado y más húmedo de lo habitual, primavera de lluvias normales y verano seco y menos caluroso que el año anterior. Vinos con un grado de alcohol superior al habitual, con más cuerpo y de mayor complejidad.*