

Proyecto Garnachas de España

Máxima expresión de la Garnacha centenaria riojana

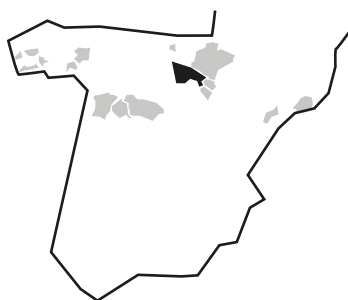


Top 100

Best of Spain Prowein 2015.
Añada 2010.

93 puntos

Puntuación Jamie Goode.
Añada 2010.



D.O. Ca. Rioja



El Garnacho Viejo de la Familia Acha 2010

Origen

Este proyecto es un homenaje a la Garnacha, una variedad históricamente olvidada y denostada por su complicada viticultura. Proyecto Garnachas de España 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: Viñedo viejo plantado en 1906, situado en suelo arcillo ferroso a unos 600 metros de altitud.

Vendimia: Vendimia manual.

Elaboración: Despalillado y selección de uva manual. Pisado tradicional de la uva. La fermentación se lleva a cabo en barricas abiertas de roble francés con capacidad para 500 litros, donde se realizan los bazuqueos. Después se hace el descube, utilizando la prensa de husillo.

Crianza: Durante 36 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.

Grado: 15,5% Vol.

Cata



Visual: Rojo picota oscuro.



Nariz: Profundas notas de fruta con la persistencia que caracteriza a los vinos de viñas muy viejas, elegante madurez con un delicado recuerdo a tierra.



Boca: Pura elegancia, muestra frescura y delicada fruta roja madura con notas de tabaco y especias, sabores densos en los que ya se adivina el persistente final que va a tener, tras la fruta, aparecen el terroir y ligeros toques minerales. Final sorprendente para un vino delicado y maduro.



Una de las mejores añadas de los últimos tiempos. El ciclo se desarrolló sin incidencias ni climatológicas ni de plagas y enfermedades. La uva destacó por una maduración muy equilibrada y sin graduaciones excesivamente elevadas, especialmente apta para crianza en barrica y guarda.