

Proyecto Garnachas

La Garnacha Olvidada de Aragón 2017

Garnacha aragonesa en estado puro



Medalla de Oro

Grenaches du monde 2014.
Añada 2011.

Medalla de Plata

Grenaches du monde 2017.
Añada 2013.

92 puntos

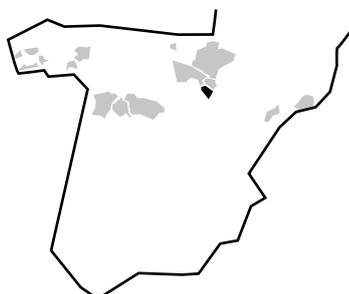
Puntuación Jamie Goode.
Añada 2013.

90 puntos

Decanter Magazine. Sarah Jane
Evans MW. Marzo 2017.
Añada 2013.

90 puntos

Guía Peñín 2012.



D.O. Calatayud



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 viejos, plantados en los años cuarenta, sobre terreno arcilloso con cantos rodados en el valle del Ribota, con una altitud media de 850 metros. El clima es continental cálido.

Vendimia: Vendimia manual durante la segunda semana de octubre.

Elaboración: Fermentación a menos de 25°C en depósitos de hormigón de 15.000 kilos, maceración durante 17 días.

Crianza: 10 meses en barricas nuevas, de segundo y tercer uso de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.

Cata



Visual: Rojo cereza madura, ribete de evolución.



Nariz: Aromas torrefactos, cacao y frutas del bosque.



Boca: Taninos amables y maduros, que denotan el bajo rendimiento de este viejo viñedo aportando una boca plena y sabrosa.



2017 fue un año muy cálido, con escasas precipitaciones. La fuerte helada de la primavera hizo que la cosecha mermase pero aunque hubo menos cantidad de uva, la calidad fue excepcional.