

Proyecto Garnachas

La Garnacha Perdida del Pirineo 2016

El alma de una Garnacha de altura



Medalla de Oro

Concurso Vinos Sub-30 2017.
Añada 2014.

Medalla de Bronce

Decanter World Wine Awards 2017.
Añada 2015.

Mención de Honor

Premios Monovino 2017. Añada 2015.

Commended Wine

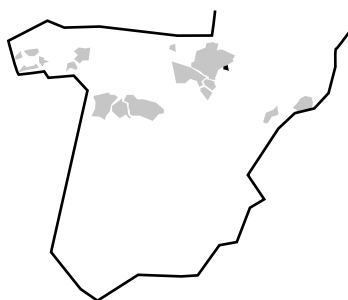
Decanter Asia Awards 2017. Añada 2015.

93 puntos

Puntuación Jamie Goode.
Añada 2015.

91 puntos y Best Wine

Guía Peñín 2018. Añada 2015.



Uncastillo (Zaragoza)



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.

Variedades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedo ecológico plantado en 1999, ubicado a 800 metros de altitud en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. Laderas de orientación sureste, con suelo arcillo calcáreo, rodeado de bosque típico mediterráneo. Poco productivo (2-3 mil kg/ha).

Vendimia: Vendimia manual el 15 de octubre.

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable y maloláctica en roble francés.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés, mitad nuevas y mitad de segundo uso.

Grado: 15% Vol.

Cata



Visual: Cereza picota granate muy intenso y vivo.



Nariz: Delicado y de gran complejidad. Intensos aromas a violetas y rosas. Frescura aportada por frutas negras (moras, frambuesas y arándanos), piel de naranja, pimienta y aromas balsámicos (eneldo, romero y laurel).



Boca: Equilibrado y redondo, fresco y agradable. Paso por boca untuoso y persistente. Taninos amables y maduros.



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