

Proyecto Garnachas

La Garnacha Salvaje del Moncayo 2017

**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

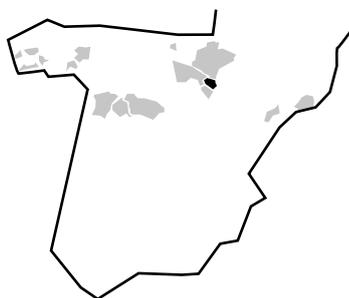
Decanter Magazine. Diciembre
2015. Añada 2013.

90 puntos

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

90 puntos y Best Wine

Guía Peñín 2018. Añada 2015.



Moncayo



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 climatológicamente complicada, con muy pocas lluvias, altas temperaturas en primavera y verano y una cosecha corta en calidad pero con una calidad excelente, con una buena maduración gracias a las temperaturas templadas del otoño.