

Proyecto Garnachas

La Garnatxa Fosca del Priorat 2017

El carácter y la personalidad de una tierra única



Medalla de Plata

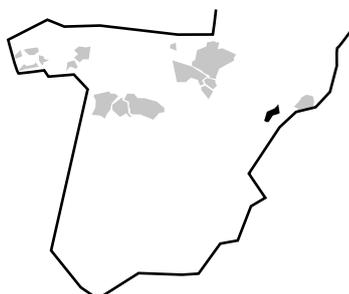
69ª WSWA Convention and Exhibition. Las Vegas, EE.UU.

Commended Wine

Decanter World Wine Awards 2017. Añada 2014.

91 puntos

Puntuación Jamie Goode. Añada 2014.



D.O.Q. Priorat



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 de más de 60 años. Situados en laderas y terrazas pizarrosas en las montañas de la zona del Molar (Tarragona), entre los 300 y 400 metros sobre el nivel del mar.

Vendimia: Vendimia manual durante los últimos días de septiembre y los primeros días de octubre.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada por debajo de los 28°C. Maceración durante 2 semanas.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.

Cata



Visual: Color burdeos, con notas de juventud y crianza.



Nariz: Conjuga la mineralidad aportada por las oscuras pizarras, con la fruta roja característica de la Garnacha.



Boca: En boca es un vino rico y sabroso, equilibrado entre la elegancia y finura, la complejidad y la longitud.



Añada complicada por las condiciones meteorológicas pero con resultados muy satisfactorios. Buena maduración fenólica y perfecto estado sanitario de las uvas, resultando vinos muy aromáticos, con cuerpo y complejidad.