

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN 2018

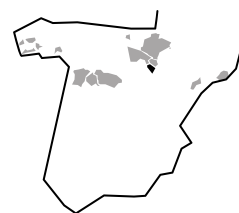
Garnacha aragonesa en estado puro.



ORIGEN

Esta colección es un homenaje a la Garnacha, una variedad históricamente denostada por su complicada viticultura, por la que en Vintae sentimos auténtica devoción. Tanto Richi Arambarri, CEO de la compañía, como Raúl Acha, director técnico, proceden del Alto Najerilla, la zona de La Rioja con la mayor concentración de viñedos viejos de esta variedad, que ambos conocen bien. Sus viñedos familiares son el punto de partida para explorar el valle del Ebro en busca de las mejores garnachas, que trasladen a la copa el paisaje del que proceden.

Con este proyecto, queremos demostrar que la Garnacha es una variedad de primera clase mundial y lo hacemos a través de seis vinos elaborados en cinco zonas distintas de Aragón, Cataluña y Rioja, donde hemos buscado y recuperado viñedos antiguos. La Garnacha Olvidada de Aragón transmite la esencia de una garnacha puramente aragonesa gracias a los excelentes viñedos del Valle del Ribota.



D.O. Calatayud



PREMIOS

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.



Proyecto Garnachas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedos viejos, plantados en los años cuarenta, sobre terreno arcillo ferroso 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 los viejos viñedos aportando una boca plena y sabrosa.

AÑADA

Tras un invierno, primavera y principio de verano muy húmedos, en los meses de agosto, septiembre y octubre, las lluvias dieron tregua, favoreciendo una perfecta maduración y estado sanitario. Se vendimió una uva de excelente calidad.
