

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN 2020

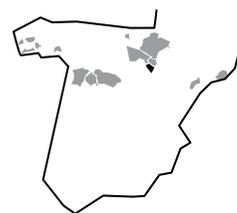
Garnacha aragonesa en estado puro.



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 entre el 8 y el 10 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 violáceo.

Nariz: Aromas de frutas del bosque, moka y cacao.

Boca: Taninos amables, que denotan el bajo rendimiento de los viejos viñedos aportando una boca plena, sabrosa y fresca.



AÑADA 2020

Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación fue temprana y después llegó un periodo muy húmedo que se prolongo hasta verano. Esto se tradujo en una gran presión por las enfermedades fúngicas que obligaron a los viticultores a vigilar de cerca el viñedo. A partir de julio la climatología fue más favorable aunque el final del ciclo, en septiembre, resultó extremadamente seco. La vendimia resultó de gran calidad.
