

# Proyecto Garnachas

LA FOSCA DEL PRIORAT 2020

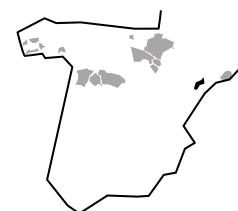
## El carácter y la personalidad de una tierra única.



### 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. Hasta los viñedos de La Fosca del Priorat llegamos buscando la mineralidad de sus suelos y la influencia mediterránea.



D.O.Q. Priorat



### PREMIOS

#### 90 puntos

Guía Peñín 2021.  
Añada 2018.

#### 91 puntos

Puntuación Jamie  
Goode.  
Añada 2014.

#### 90 puntos

Guía Peñín 2020.  
Añada 2017.

#### Medalla de Plata

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

# Proyecto Garnachas

---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietades:** Garnacha mayoritariamente, con pequeñas cantidades de Cariñena, Merlot y Cabernet Sauvignon.

**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:** Maceración durante 2 semanas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** 10 meses en barricas nuevas, de segundo y tercer uso de roble francés.

**Grado:** 15% 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 su variedad mayoritaria, la Garnacha.

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

---

## AÑADA 2020

*Año marcado por las lluvias de primavera que, junto con las temperaturas suaves, tuvieron a los viticultores muy pendientes de la amenaza del mildiu hasta el mes de junio. En julio por fin llegó un tiempo seco y ventoso, con temperaturas veraniegas que se prolongó en agosto, lo que facilitó a una cosecha algo mermada llegar en perfecto estado sanitario y de maduración al momento de la vendimia.*

---