Proyecto Garnachas

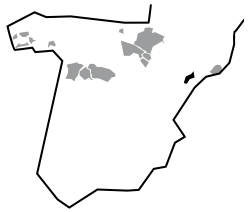
LA FOSCA DEL PRIORAT 2022

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.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

info@vintae.com **www.vintae.com**

INSPIRED BY vintae

Proyecto Garnachas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha mayoritariamente, con pequeñas cantidades de Cariñena, Merlot y Cabernet Souvignon.

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 de segundo y tercer uso de roble francés.

Grado: 14% 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 2022

La añada 2022 en la DOQ Priorat comenzó con un invierno seco y una primavera temprana y calurosa, que aceleró el ciclo vegetativo. El verano fue extremo, con olas de calor prolongadas y estrés hídrico, especialmente en viñas jóvenes. La vendimia se adelantó notablemente. El resultado fueron uvas muy sanas, con gran concentración e intensidad.