

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN 2022

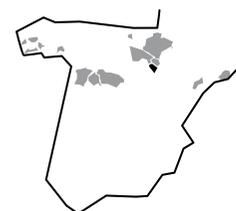
Garnacha aragonesa en estado puro.



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 a principio de octubre.

Elaboración: Fermentación a menos de 25°C en depósitos de hormigón de 15.000 kilos, maceración durante 17 días.

Crianza: 6 meses de crianza con sus lías en depósito de hormigón.

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 2022

La añada 2022 en Calatayud comenzó con un invierno seco y continuó con una primavera irregular y luvias escasas. El verano fue extremadamente caluroso y seco, lo que adelantó el ciclo de la vid. Unas lluvias muy oportunas a finales de agosto permitieron una buena recuperación antes de la vendimia, que fue temprana. El resultado fueron uvas muy sanas y concentradas.
