

Proyecto Garnachas

EL GARNACHO VIEJO DE LA FAMILIA ACHA 2017

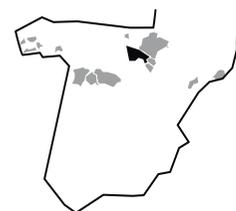
Máxima expresión de la Garnacha centenaria riojana.



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. El primero de ellos fue el que plantó el abuelo de Raúl Acha en 1906 en Cárdenas (La Rioja), donde nace este vino. Raúl implica a toda su familia en la elaboración, totalmente artesanal, de las poco más de 1.500 botellas de El Garnacho Viejo de la Familia Acha.



D.O. Ca. Rioja



PREMIOS

93 puntos

Tim Atkin MW. Rioja report 2023. Añada 2017.

93 puntos

Tim Atkin MW. Rioja report 2019. Añada 2014.

Top 100

Best of Spain Prowein 2015. Añada 2010.

92 puntos

Guía Peñín 2020. Añada 2014.

93 puntos

Puntuación Jamie Goode. Añada 2010.



Proyecto Garnachas



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedo viejo de la familia Acha en la parcela llamada Senda de Haro, plantado en 1906. Situado en suelo arcillo ferroso a unos 600 metros de altitud con orientación nor-noreste en Cárdenas (zona del Alto Najerilla, Rioja Alta).

Vendimia: Vendimia manual el 25 de septiembre.

Elaboración: Despalillado y selección de uva manual. Pisado tradicional de la uva. La fermentación se lleva a cabo en barricas abiertas de roble francés con capacidad para 500 litros, donde se realizan los bazuqueos. Después se hace el descube, utilizando la prensa de husillo.

Crianza: 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.



CATA

Visual: Rojo picota oscuro.

Nariz: Profundas notas de fruta con la persistencia que caracteriza a los vinos de viñas muy viejas, elegante madurez con un delicado recuerdo a tierra.

Boca: Pura elegancia, muestra frescura y delicada fruta roja madura con notas de tabaco y especias, sabores densos en los que ya se adivina el persistente final que va a tener, tras la fruta, aparecen el terroir y ligeros toques minerales. Final sorprendente para un vino delicado y maduro.



AÑADA 2017

Añada marcada por unas condiciones climatológicas muy complejas: marzo con temperaturas variables, fuerte helada a finales de abril y verano caliente y muy seco. La cosecha fue la más temprana de las últimas décadas y más corta en cantidad pero de excelente calidad.
