

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA PERDIDA DEL PIRINEO 2017

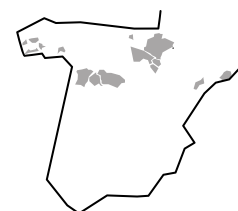
El alma de una Garnacha de altura.



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. Richi y Raúl descubrieron por casualidad la viña de La Garnacha Perdida del Pirineo en 2015 y se enamoraron al momento de esta sutil Garnacha de altura.



Uncastillo



PREMIOS

91 puntos. Best Wine
Guía Peñín 2018.
Añada 2015.

Medalla de Oro
Concurso Vinos Sub-
30 2017. Añada 2014.

Mención de Honor
Premios Monovino
2017. Añada 2015.

93 puntos
Puntuación Jamie
Goode. Añada 2015.

Proyecto Garnachas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedo ecológico plantado en 1999, ubicado a 800 metros de altitud en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. El viñedo rodea un antiguo torreón de vigilancia medieval que data el siglo XI. Laderas de orientación sureste, con suelo arcillo calcáreo, rodeado de bosque típico mediterráneo. Poco productivo (2-3 mil kg/ha).

Vendimia: Vendimia manual el 15 de octubre.

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable y maloláctica en roble francés.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés, mitad nuevas y mitad de segundo uso.

Grado: 14,5% Vol.

CATA

Visual: Cereza picota granate muy intenso y vivo.

Nariz: Delicado y de gran complejidad. Intensos aromas a violetas y rosas. Frescura aportada por frutas negras (moras, frambuesas y arándanos), piel de naranja, pimienta y aromas balsámicos (eneldo, romero y laurel).

Boca: Equilibrado y redondo, fresco y agradable. Paso por boca untuoso y persistente. Taninos amables y maduros.

AÑADA

Año cálido con escasas precipitaciones, y con una buena maduración. Aunque al viñedo de Uncastillo no le afectó la fuerte helada de finales de abril, sí sufrió una intensa granizada que mermó la cosecha e hizo que el vino fuera un poco más concentrado de lo habitual en esta garnacha.
