

# Proyecto Garnachas de España

## Garnacha aragonesa en estado puro



### Medalla de Oro.

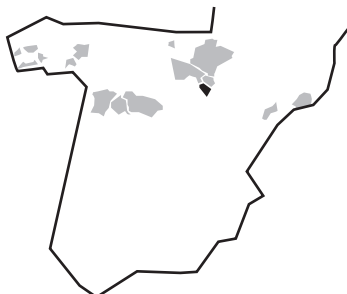
Concurso internacional  
"Grenaches du monde". 2014.  
Perpignan, Francia.

### Medalla de Bronce.

Decanter World Wine Awards  
2016. Añada 2012.

### 90 puntos.

Guía Peñín 2012.



D.O. Calatayud



## La Garnacha Olvidada de Aragón 2013

**Variedad:** 100% Garnacha.

**Crianza:** 10 meses en barrica de roble francés.

**Vendimia:** Vendimia manual durante la segunda semana de octubre.

**Viñedo:** Viñedo en vaso plantado en 1940, situado en un talud orientado al este sobre un terreno arcillo ferroso con cantos rodados en el valle del Ribota.

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

**Grado:** 14,5% Vol

### Cata



**Visual:** Rojo cereza madura, ribete de evolución.



**Nariz:** Aromas torrefactos, cacao y frutas del bosque.



**Boca:** Taninos amables y maduros, que denotan el bajo rendimiento de este viejo viñedo aportado una boca plena y sabrosa.

### Origen

Este proyecto es un homenaje a la garnacha, una variedad históricamente olvidada y denostada por su complicada viticultura. Proyecto Garnachas de España es una colección de vinos monovarietales elaborados en distintas zonas del Valle del Ebro y procedentes de viñedos muy antiguos. Cada vino expresa todos los matices y singularidades propias de su zona de elaboración.