

# Proyecto Garnachas de España

## La Garnacha Salvaje del Moncayo 2015

**Redondo y fresco,  
una explosión de fruta**



**Medalla de Oro.**

Premios Monovino. 2015.  
Añada 2013.

**Medalla de Plata.**

69ª WAWF Convention and  
Exhibition.

**Medalla de Bronce.**

Decanter Asia Wine Awards 2015.  
Añada 2014.

**Medalla de Bronce.**

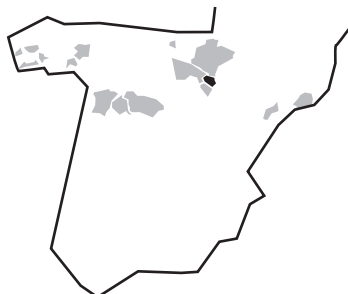
China Wine & Spirits Awards  
2014.

**91 puntos.**

Decanter Magazine. Diciembre  
2015. Añada 2013.

**90 puntos.**

Tim Atkin MW (timatkin.com).



**I.G.P. Ribera del Queiles**



**Variedad:** 100% Garnacha.

**Crianza:** 5 meses en barricas nuevas  
de roble francés.

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

**Viñedo:** Viñedos situados en un  
interfluvio elevado, en la cara norte  
del Moncayo. Terreno pedregoso con  
un elevado porcentaje de pizarra y  
guijarros.

**Elaboración:** Fermentación a menos  
de 25 grados en depósitos de acero  
inoxidable y maceración durante dos  
semanas.

**Grado:** 13,5% Vol

### Cata



**Visual:** Color guinda granate, brillante  
y con ribete joven.



**Nariz:** Aromas de fruta roja, bayas  
silvestres y un toque vegetal.



**Boca:** Sabroso, equilibrado, muy  
frutal, con predominio de fresas y  
frambuesas, y un final goloso.

### 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.