

Proyecto Garnachas de España

La Garnacha de Hielo 2014

Una deliciosa rareza



Varietal: 100% Garnacha.

Crianza: 18 meses en barrica.

Vendimia: La viña se vendimió un 3 de enero de 2015, entre las 7 y las 8 de la mañana, con una temperatura de 5,5 grados bajo cero, después de que en las dos semanas previas se alcanzaran temperaturas por debajo de los 7 grados bajo cero.

Viñedo: Viejos de más de un siglo de antigüedad situados en suelo arcilloferroso a unos 600 metros de altitud.

Elaboración: Tras la vendimia, la uva fue rápidamente prensada en una pequeña prensa manual de husillo, haciendo la presión adecuada para sacar el néctar sin romper los cristales de agua congelados. Ese mosto extraído fermentó de manera natural durante más de dos meses en barricas de roble francés.

Grado: 13,5% Vol

Cata



Visual: Color rosado pálido, con notas ocres aportadas por la crianza y por una vendimia en condiciones extremas.



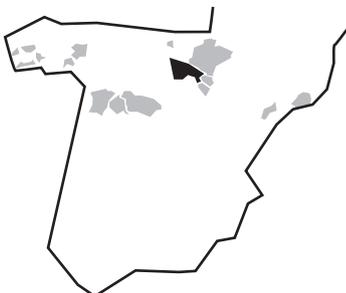
Nariz: Sutil y compleja. Se conjugan los membrillos, orejones y la piel de naranja, con notas licorosas, ligeros tostados y hierbas aromáticas, cambiando el perfil y sorprendiendo por la diversidad de matices.



Boca: Vino denso, fresco, glicérico y sabroso, dejando un largo retrogusto de fruta y licor, como si de un mágico elixir se tratara. Con una marcada acidez que le dará longevidad al vino.

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.



D.O.C. Rioja