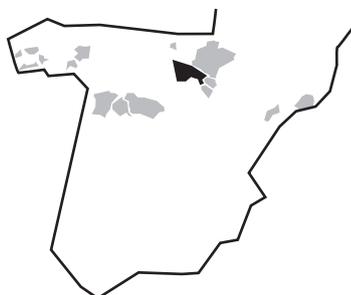


Proyecto Garnachas de España

**Máxima expresión de
la garnacha centenaria
riojana**



**Top 100 Best
of Spain Prowein 2015.**
Selected by Meininger.
2012 vintage.



D.O.C. Rioja



El Garnacho Viejo de la Familia Acha 2010

Variedad: 100% Garnacha.

Crianza: La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés de 225 litros, durante aproximadamente 30 meses.

Vendimia: Vendimia manual.

Viñedo: Viñedo viejo plantado en 1906, situado en suelo arcillo ferroso a unos 600 metros de altitud.

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.

Grado: 15,5% 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.

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.