

Proyecto Garnachas

LA GARNATXA FOSCA DEL PRIORAT 2019

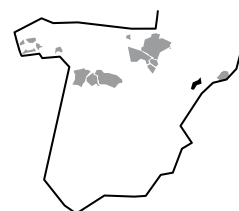
El carácter y la personalidad de una tierra única.



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. Hasta los viñedos de La Garnatxa Fosca del Priorat llegamos buscando la mineralidad de sus suelos y la influencia mediterránea.



D.O.Q. Priorat



PREMIOS

90 puntos

Guía Peñín 2021.
Añada 2018.

91 puntos

Puntuación Jamie
Goode.
Añada 2014.

90 puntos

Guía Peñín 2020.
Añada 2017.

Medalla de Plata

69ª WSWA
Convention and
Exhibition. Las
Vegas, EE.UU.

Proyecto Garnachas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedos viejos de más de 60 años. Situados en laderas y terrazas pizarrosas en las montañas de la zona del Molar (Tarragona), entre los 300 y 400 metros sobre el nivel del mar.

Vendimia: Vendimia manual durante los últimos días de septiembre y los primeros días de octubre.

Elaboración: Maceración durante 2 semanas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 10 meses en barricas nuevas, de segundo y tercer uso de roble francés.

Grado: 14,5% Vol.

CATA

Visual: Color burdeos, con notas de juventud y crianza.

Nariz: Conjuga la mineralidad aportada por las oscuras pizarras, con la fruta roja característica de la Garnacha.

Boca: En boca es un vino rico y sabroso, equilibrado entre la elegancia y finura, la complejidad y la longitud.

AÑADA 2019

Año marcado por la sequía. Tras un invierno muy suave, la brotación tardó en llegar en una primavera seca y fresca. A finales de junio el viñedo sufrió una histórica ola de calor que incluso quemó parte de la cosecha. El verano continuó muy cálido y con pocas lluvias, eso sí, en los momentos clave para mantener la uva en un perfecto estado sanitario. La añada resultó más escasa pero de una calidad excepcional y muy equilibrada.
