

# Proyecto Garnachas

LA GARNACHA PERDIDA DEL PIRINEO 2019

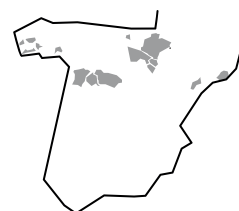
## El alma de una Garnacha de altura.



### 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. Richi y Raúl descubrieron por casualidad la viña de La Garnacha Perdida del Pirineo en 2015 y se enamoraron al momento de esta sutil Garnacha de altura.



Uncastillo



### PREMIOS

**91 puntos. Best Wine**  
Guía Peñín 2018.  
Añada 2015.

**Medalla de Oro**  
Concurso Vinos Sub-  
30 2017. Añada 2014.

**Mención de Honor**  
Premios Monovino  
2017. Añada 2015.

**93 puntos**  
Puntuación Jamie  
Goode. Añada 2015.

**90 puntos**  
Guía Peñín 2020.  
Añada 2016.



# Proyecto Garnachas



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 100% Garnacha.

**Viñedo:** Viñedo ecológico plantado en 1999, ubicado a 800 metros de altitud en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. El viñedo rodea un antiguo torreón de vigilancia medieval que data el siglo XI. Laderas de orientación sureste, con suelo arcillo calcáreo, rodeado de bosque típico mediterráneo. Poco productivo (2-3 mil kg/ha).

**Vendimia:** Vendimia manual el 15 y 16 de octubre.

**Elaboración:** Fermentación en acero inoxidable y maloláctica en roble francés.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés, mitad nuevas y mitad de segundo uso.

**Grado:** 14,5% Vol.

## CATA

**Visual:** Cereza picota granate muy intenso y vivo.

**Nariz:** Delicado y de gran complejidad. Intensos aromas a violetas y rosas. Frescura aportada por frutas negras (moras, frambuesas y arándanos), piel de naranja, pimienta y aromas balsámicos (eneldo, romero y laurel).

**Boca:** Equilibrado y redondo, fresco y agradable. Paso por boca untuoso y persistente. Taninos amables y maduros.

## AÑADA 2019

*El 2019 fue un año muy seco y la escasez de lluvias se tradujo en una cosecha corta pero de una calidad excelente. En el momento de la vendimia, las uvas estaban concentradas, con poco peso y en un estado sanitario excepcional.*