

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA DE HIELO 2016

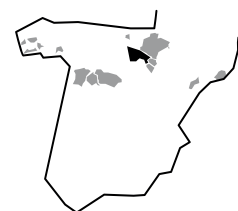
Una deliciosa rareza.



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. Lo hacemos a través de seis vinos elaborados en cinco zonas distintas de Aragón, Cataluña y Rioja, donde hemos buscado y recuperado viñedos antiguos. La Garnacha de Hielo proviene del viñedo centenario de la familia Acha en Cárdenas, del que dejamos una parte sin vendimiar a la espera del invierno. Para elaborar este vino necesitamos vendimiar con temperaturas por debajo de los -5°C y que las uvas se mantengan sanas (además de que los pájaros no se nos adelanten y se las coman). Por eso, las añadas en las que conseguimos elaborarlo, se convierte en nuestro pequeño tesoro, un vino de colección y una de las pocas garnachas de hielo que se elaboran en el mundo.



La Rioja



PREMIOS

92 puntos

Puntuación Jamie
Goode. Añada 2014.

91 puntos. Best Wine

Guía Peñín 2018.
Añada 2014.



Proyecto Garnachas



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Garnacha.

Viñedo: Viñedo viejo de la familia Acha en la parcela que llaman Senda de Haro, plantado en 1906. Situado en suelo arcillo ferroso a unos 600 metros de altitud con orientación nor-noreste en Cárdenas (zona del Alto Najerilla, Rioja Alta).

Vendimia: La viña se vendimió el 31 de diciembre de 2016. 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.

Elaboración: Tras la vendimia, la uva fue rápidamente prensada en una pequeña prensa manual de husillo en la misma viña, ejerciendo 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.

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés.

Grado: 13,5% Vol.



CATA

Visual: Color rosado pálido, con notas ocreas 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.



AÑADA 2016

Añada climatológicamente muy equilibrada: invierno relativamente frío, primavera con temperaturas frescas, y verano seco y de temperaturas moderadas que conllevó una maduración perfecta. Muy buenos resultados tanto en calidad como en cantidad.
