

# Proyecto Garnachas

LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO 2017

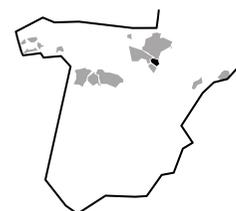
## La versión más fresca y atlántica de la Garnacha.



### 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. La Garnacha Salvaje del Moncayo representa la versión más fresca y elegante de esta variedad, gracias a la influencia del clima atlántico sobre la zona, en la confluencia de Navarra y Aragón.



Moncayo



### PREMIOS

**92 puntos**  
Guía Peñín 2020.  
Añada 2017.

**Medalla de Oro**  
Concurso Vinos Sub-  
30 2018. Añada 2016.

**Medalla de Oro**  
Premios Monovino  
2015. Añada 2013.

**91 puntos**  
Decanter Magazine.  
Diciembre 2015. Añada  
2013.

**Medalla de Plata**  
Grenaches du Monde  
2017. Añada 2015.



# Proyecto Garnachas



---

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedades:** 100% Garnacha.

**Viñedo:** Viñedos situados en el entorno del Moncayo, en la confluencia de la regiones de Aragón y Navarra. Plantados a diferentes altitudes, algunos hasta los 800 metros, en general sobre terrenos pedregosos con un elevado porcentaje de pizarra y guijarros.

**Vendimia:** Vendimia manual durante la tercera semana de octubre.

**Elaboración:** Fermentación a menos de 25°C en depósitos de acero inoxidable y maceración durante 2 semanas.

**Crianza:** 5 meses en barricas de roble francés.

**Grado:** 14% Vol.

---

## CATA

**Visual:** Color guinda granate, brillante y con ribete joven.

**Nariz:** Aromas de fruta roja, bayas silvestres y un toque vegetal.

**Boca:** Sabroso, equilibrado, muy frutal, con predominio de fresas y frambuesas, y un final goloso.

---

## AÑADA

*Añada climatológicamente complicada, con muy pocas lluvias, altas temperaturas en primavera y verano y una cosecha corta en cantidad pero con una calidad excelente, con una buena maduración gracias a las temperaturas templadas del otoño.*

---