

Proyecto Garnachas

LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO 2021

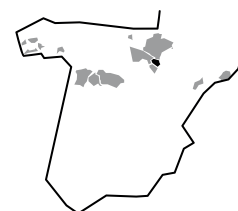
La versión más fresca y atlántica de la Garnacha.



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

91 puntos
Guía Peñín 2022.
Añada 2020.

Medalla de Plata
Decanter World
Wine Awards.
Añada 2019.

90 puntos
Decanter World
Wine Awards.
Añada 2018.

Medalla de Oro
Monovino Awards.
Añada 2013.



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 última semana de septiembre y las primeras 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 2021

Añada complicada por las altas temperaturas de los meses de verano y la irregularidad en las lluvias, que causó un desequilibrio hídrico que condicionó la maduración. Fue una cosecha más escasa de lo habitual aunque se consiguió una uva muy equilibrada.
