

Las Pizarras

CARÁCTER NO ES UNA COINCIDENCIA

Calatayud, una pequeña denominación de origen en el corazón de Aragón, España. Un valle escondido y cuna de la uva garnacha tinta. Un valle donde las condiciones de trabajo son difíciles para los agricultores. Suelos ásperos de pizarra, viñas viejas en vaso plantadas en laderas empinadas de hasta 1.100 metros, veranos calurosos e inviernos fríos donde las precipitaciones son escasas y siempre sopla el viento. Además, tienen que lidiar con un paisaje fragmentado de pequeñas parcelas y rara vez tienen un sucesor para sus años de duro trabajo. Es duro y desafiante, y sin embargo... Comprenden el valor de su suelo y sus uvas, cada parcela aporta un carácter distinto a la uva en comparación con su vecina. Las Pizarras es nuestra gama que muestra la diversidad de la región. Cada vino de la colección expresa su carácter único, pero todos nacen de la tierra, la naturaleza y el toque humano adecuado.

FABLA #506

FABLA es la lengua que se usa en diferentes lugares del norte de la comunidad autónoma de Aragón desde hace más de mil años.

Hoy tan solo lo hablan 12.000 personas.

Fabla es sinónimo de cultura, tradiciones e historia, y 506 es el número del depósito que contenía el blend elegido para hacer este maravilloso vino.

Fecha de Vendimia: Final de Septiembre, principio Octubre

Clasificación: Calatayud DO

Variedades: 80% Garnacha – 20% Syrah

Vinificación: Incubación y fermentación directa durante 15 días a no más de 28° para conservar toda la fruta fresca de la Garnacha.

Crianza: El 30% de la Garnacha tiene una crianza de 3 meses en barrica

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo picota. Garnacha típica con aromas de fruta roja madura, ciruelas, higos y algo de pimienta negra y mineralidad.

La sugerencia de maridaje del sumiller Antoine Lehebel:

Estofado de cordero, zanahorias y calabacín y un par de aceitunas negras

Mejor servido en una copa de Riedel Syrah



Las Pizarras

CHARACTER IS NO COINCIDENCE

Calatayud, a small appellation in the heart of Aragón, Spain. A hidden valley and home to the red garnacha grape. A valley where the working conditions are difficult for the farmers. Rough slate soils, old bush vines planted on steep slopes up to 1.100m, hot summers and cold winters where rainfall is scarce and the wind is always blowing. Furthermore, they have to deal with a fragmented landscape of small parcels and rarely have a successor for their years of hard labour. It's tough and challenging, and yet... They understand the value of their soil and grapes, each plot providing a distinct character to the grape compared to its neighbour. Las Pizarras (the slate soils) is our range showcasing the diversity of the region. Named after the town or plot the grapes originate from, each wine in the collection expresses its unique character, but all are born out of soil, nature and the right human touch.

FABLA #506

FABLA is a language used in several places in the north of the autonomic community of Aragón for over than 1.000 years.

Today is used only by 12.000 people.

Fabla is a synonym for culture, traditions and history, and 506 is the number of the deposit that contains the blend chosen for producing this amazing wine.

Harvest: End of September, beginning of October

Clasification: Calatayud DO

Grape varieties: 80% Garnacha – 20% Syrah

Vinification: Direct incubation and fermentation for 15 days at no more than 16° to preserve all the fresh fruit of the Garnacha.

Ageing: 30% of the Garnacha is aged 3 months in barrel

TASTING NOTES

Intense cherry red colour. Typical Garnacha with aromas of ripe red fruit, prunes, figs and some black pepper and minerality.

The pairing suggestion of Antoine Lehebel.

Lamb stew, carrots and courgettes, and a couple of black olives

Best served in a Riedel Syrah Glass.

