CARLOS RUBEN

DOBLE CUERPO

2017

HOLA,

Me llamo Rubén, Carlos Rubén, soy un enólogo español y mi variedad de uvas favorita es la garnacha. Me encantan todas las facetas de esta variedad de uvas única, que puede dar uvas blancas, grises o tintas. Ofrece muchas opciones, que es exactamente la característica con la que mi buen amigo Mark, solía desafiarme: seguir la senda de la garnacha por toda España y mas. Elaborar vinos magníficos, procedentes de una amplia gama de terruños. Mark me ha apodado La voz de la garnacha y es todo un reto estar a la altura de un título así, pero inmediatamente supe que quería dar lo mejor de mí mismo.

LA HISTORIA

No podría terminar esta serie sin sumergir a Mark en la Garnacha y créanme, no olvidará este vino. Fuimos a la abrasadora región de Manchuela para hacer una bomba de Garnacha Tintorera negra y mezclarla con lo mejor que Calatayud me pueda ofrecer. Juntos en el barril para pisotear con los pies, fermentación abierta, dejamos que el jugo de garnacha tinte nuestros dos cuerpos de negro, hermanos de sangre, Doble Cuerpo.

Enólogo: Rubén MAGALLANES



Vendimia: Final de Septiembre (Manchuela) & Final de Octubre (Calatayud).

Cada componente se fermenta por separado durante ocho días a 28°C seguido de dos semanas de maceración posfermentativa.

Crianza: 3 meses en barrica Francesa y Americana.



100% Garnacha



Manchuela & Calatayud Clasificación: Vino Varietal UE



SERVICIO

16-17°C



Chuletón, Pasta, Cordero, Carne de caza (venado), Aves de corral.



Color rojo oscuro intenso.



Aromas de fruta roja madura.



Con cuerpo, minerales, grafito y especias delicadas con un elegante final de balsámico.