

RAICES

GARNACHA

LA COLECCIÓN DE VARIEDADES AUTÓCTONAS ESPAÑOLAS



RAICES es una colección con la que descubrir España a través del vino. Se han seleccionado 20 variedades autóctonas españolas para dar identidad y valor a todas las zonas remotas, pueblos despoblados, viñedos en altura y regiones vitivinícolas que en muchas ocasiones han caído en desuso. En España contamos con más de 70 variedades autóctonas y con esta colección podremos descubrir algunas de ellas. Además, contamos con 2 vinos icono, nuestros "coupage del enólogo"

Su etimología deriva de la palabra "granate" que hace referencia a su color. Es la variedad más importante y cultivada en Aragón. Es una variedad que combinándola con otras variedades produce rosados de alta calidad. Crece muy bien en laderas pero dependiendo de dónde esté cultivada tiene diferente perfil.

Nuestras garnachas provienen de la zona de Calatayud, con viñedos de más de 35 años, en vaso a más de 630 metros de altitud y clima continental, pocas precipitaciones, heladas primaverales tardías, fuertes vientos. Se encuentran en suelos arcillo-calcáreos o arcillas rojas.

Fecha de vendimia: final de octubre

Clasificación: DO Calatayud

Variedad: 100% Garnacha

Vinificación: Fermentación durante 12 días a 24/28°C.

Maceración post-fermentativa de una semana. 6 meses barrica de 225l.

Enólogo: Rubén Magallanes

NOTA DE CATA

Color profundo, granate con reflejos violáceos.

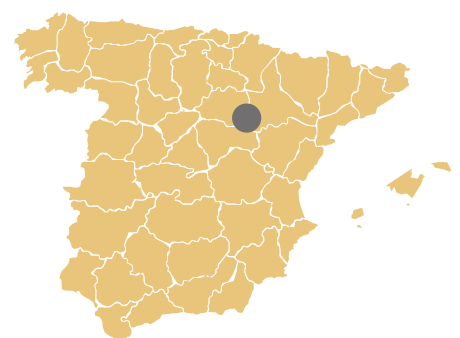
Mucha fruta roja en nariz con especias dulces y chocolate. Con la acidez muy marcada que le va a dar mucha frescura tanto en nariz como en boca. Tiene un final largo con toques de hierbas



Sugerencias de maridaje del sumiller

Alejandro Icart:

Ternasco asado o secreto ibérico con toques ahumados.



RAICES

GARNACHA

THE COLLECTION OF NATIVE SPANISH VARIETIES



RAICES is a collection to discover Spain through wine. 20 native Spanish varieties have been selected to give identity and value to all remote areas, unpopulated towns, high altitude vineyards and wine regions that have often fallen into disuse. In Spain we have more than 70 native varieties and with this collection we will be able to discover some of them. In addition, we have 2 iconic wines, our "winemaker's coupage"

Its etymology derives from the word "granate" (claret in Spanish) which refers to its color. It is the most important and cultivated variety in Aragón. It is a variety that, when combined with other varieties, produces high-quality rosés. It grows very well on slopes but depending on where it is grown it has a different profile.

Our Grenaches come from the Calatayud area, with bush-trained vines over 35 years old at more than 630 meters of altitude and a continental climate, little rainfall, late spring frosts, strong winds. They are found in clay-calcareous soils or red clays.

Harvest date: end of October

Classification: DO Calatayud

Variety: 100% Grenache

Vinification: Fermentation for 12 days at 24/28°C.

Post-fermentation maceration for one week. 6 months 225l barrel.

Winemaker: Rubén Magallanes

TASTING NOTES

Deep, claret color with violet reflections.

Lots of red fruit on the nose with sweet spices and chocolate. With very marked acidity that will give it a lot of freshness both on the nose and in the mouth. It has a long finish with touches of herbs



Pairing suggestions from sommelier Alejandro Icart:

Roasted lamb or Iberian pork with smoked touches.

