

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.

VIÑA ACERED

Si hacemos el camino del Cid, nos encontraremos entre las sierras de Pardos y Atea con un pequeño pueblo de menos de 140 habitantes llamado Acred (cuyo nombre proviene del árabe significa, justamente, "El Camino"). Tampoco es casualidad que este pueblo tenga presentes en su bandera y su escudo racimos de uva, ya que es un pueblo de una gran tradición vitivinícola, poseyendo nobles vides a más de 800 metros de altitud.

Fecha de Vendimia: Final de Octubre

Clasificación: Calatayud DO

Varietades: 100% Garnacha

Vinificación: Fermentación durante siete días a 30°C seguida de una maceración post fermentativa de 25 días.

Crianza: 6 meses en barricas de 225 litros

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura intenso. Aromas masivos de frutos rojos maduros, vino muy jugoso con matices minerales y grandes sabores balsámicos.

La sugerencia de maridaje del sumiller Antoine Lehebel

Ternera asada a la parrilla y salsa de chalota al vino tinto.

Mejor servido en una copa de Riedel Veloce Syrah



CALATAYUD
altitud: 536m

MALUENDA
altitud 581m

ALARBA
altitud: 844 m

ACERED
altitud: 835 m

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.

VIÑA ACERED

If we do the path of the Cid, between the sierras of Pardos and Atea we will find a small village with less than 140 habitants called Acered (which translated from the Arab tongue means exactly "The path").

It's no coincidence that this village owns on its flag and shield grape bunches, because it has a wide winegrowing tradition and noble grape vines in over 800 meters of altitude.

Harvest: End of October

Clasification: Calatayud DO

Grape varieties: 100% Garnacha

Vinification: Fermentation for seven days at 30°C followed by a post-fermentation maceration of 25 days.

Ageing: 6 months in 225 litres barrels

TASTING NOTES

Intense purple red colour. Massive aromas of ripe red fruits, very juicy wine with mineral nuances and great balsamic flavours.

The pairing suggestion of Antoine Lehebel.

Barbecued dry aged beef, and shallot red wine sauce

Best Served in a Riedel Veloce Syrah Glass

