

Garnacha Olvidada de Aragón Tinto 75 cl



Referencia: 308121

Precio: 9,84 €

Descripción:

La Garnacha Olvidada de Aragón, de la **D.O. Calatayud**, forma parte del **Proyecto Garnachas de España**, impulsado para rescatar viejos viñedos de Garnacha plantados en la primera mitad del siglo XX. Estas cepas, situadas en el valle del río Ribota, crecen en suelos pedregosos y pobres, bajo un clima continental extremo, que aporta al vino frescura, carácter y mineralidad.

Elaborado con **100% Garnacha tinta**, este vino fermenta durante 17 días en depósitos de hormigón de 15.000 kg y posteriormente envejece **10 meses en barricas de roble francés ligeramente tostadas**.

De **color cereza madura de capa alta con ribete rubí**, en nariz ofrece aromas de **fruta roja y negra madura**, acompañados de notas especiadas, hierbas secas, cacao y tostados sutiles. En boca es **carnoso, bien estructurado, con taninos amables y acidez equilibrada**, culminando en un final **largo, especiado y mineral**.

Un vino auténtico y de personalidad única, perfecto para disfrutar del legado de las viejas garnachas aragonesas.

Maridaje recomendado: Ideal con **carnes rojas, arroces de monte, legumbres, embutidos, risottos, quesos curados y platos de cuchara**.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto con crianza

Variedad: 100% Garnacha tinta

Denominación: D.O. Calatayud (Aragón, España)

Elaboración: Fermentación en depósitos de hormigón, maceración de 17 días

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Bodega / Proyecto: Proyecto Garnachas de España