

Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon

Aragon

Aragon med dens hovedstad Zaragoza, er en af Spaniens 17 selvstyrede kommuner i det nordøstlige Spanien. Nærmeste naboregioner er Rioja, Castilla y Leon, Navarra og Katalonien. Aragon består af fire vindistrikter: DO Somontano, DO Campo de Borja, DO Calatayud, DO Cariñena og VdIT Aragon. Klimatisk er Aragon ekstrem, og overordnet at betragte som moderat kontinentalt; højdeforholdene værende den mest bestemmende faktor. Vinmarkerne ligger i højder fra 200 m til 1000 meter over havets overflade, hvilket betyder at områdets vine er overordentligt varierede i stil. Vinene er især lavet på de spanske druer Garnacha, Carinena og Tempranillo, og senest har den mere moderne, friske vinstil fra området inkluderet Cabernet Sauvignon. Området er under udvikling med en meget lovende vinprofil, og er bl.a. også udvidet til at måtte producere Cava.

Proyecto Garnachas de España

Proyecto Garnachas de España er en hyldest til Garnacha-druesorten, der omkring årtusindskiftet blev trængt længere og længere i baggrunden, til fordel for andre mere "moderigtige" druesorter, men som atter er ved at vende tilbage i rampelyset – stærkere end nogensinde. Det skyldes ikke mindst, at både forbrugere og kritikere atter er begyndt at værdsætte de friske, frugt- og let peberagtige vine, denne sort kan tilbyde. Vinene, indbefattet i Proyecto Garnachas de España, er alle lavet i områder nær Valle del Ebro. De er en vinøs rejse fra Moncayo-bjergene i vest til Priorats granitfyldte terrasser i øst. Seriens kunstfærdige og smukke etiketter giver et nogenlunde retvisende billede af den enkelte vins intensitet - her er tale om meget forskellige vine, med forskellige temperamenter og anvendelsesmuligheder, men alle frembragt på Garnachadruen fra gamle vinstokke.

Vinen

Raul Acha opdagede disse marker med gamle Garnacha-vinstokke, der var blevet forladt af deres ejer, ved den nordøstlige side af Moncayo-bjergene nær landsbyen Lituenigo. Jorden vinstokkene vokser i er stenet med en høj procentdel af skifer og småsten, og de vinstokke, der havde overlevet de mange års manglende pleje, fremstod vildtvoksende som uslebne diamanter. Garnacha Salvaje del Moncayo er en overraskende vin på grund af sin rundhed og ungdommelige frugt. Vinen udtrykker alle Garnacha-sortens kvaliteter fra dette område af Valle del Ebro, der efter en fem måneder lang lagring på nye franske egetræsfade fremstår frisk, frugtagtig og imødekomme med sin afrundede tanninstruktur. Garnacha Salvaje del Moncayo byder på tobaksnoter og røde vilde bær, med en forfinet underliggende mineralitet. En charmerende vin, der kan nydes både med og uden et ledsagende måltid.

Navn:	La Garnacha Salvaje del Moncayo betyder direkte oversat: Den vilde Garnacha fra Moncayo
Vinifikation:	5 måneders lagring på nye franske egetræsfade
Smagenoter:	Imødekomme vin der fremstår både frisk og frugtagtig - en charmerende vin, der kan nydes både med og uden et ledsagende måltid.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Kalv, Grill og barbecue, Allround , Gris

Rating:

2014	Decanter	90 Point
2015	Decanter	90 Point
2015	Guía Peñin	91 Point
2017	Jancis Robinson	
2018	Vinosparaserfeliz.com	91 Point



Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1025024
Område:	Spanien, Aragon, Aragon
Drue:	Garnacha
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Op til fire år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.garnachasdeespana.com