

Proyecto Garnachas de España, Olvidada de Aragon

Aragon

Aragon med dens hovedstad Zaragoza, er en af Spaniens 17 selvstyrende 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 Achas søgen efter forladte eller forsømte vinmarker med gamle Garnachavinstokke, førte ham fra Moncayo-bjergene længere mod sydøst, gennem lange affolkede strækninger, præget af den ene forladte spøgelsesby efter den anden. Nær Valle del Ribota, hvor kontinentalklimaet byder på bagende varme sommerdage og iskolde nætter – hvilket er perfekte betingelser for Garnacha, fandt han en vinmark, hvor de fritstående vinstokke var beplantet i jernholdige lerjorder i 1940.

Garnacha Olvidada de Aragón har let ristede aromaer af kakao og røde skovbær. Det lave udbytte fra de gamle vinmarker har ligeledes resulteret i behagelige og modne tanniner. Vinen har dybde, kompleksitet og tilstrækkelig med fylde til at ledsage et kraftfuldt måltid, bestående af fx blodrødt oksekød, velkrydret lam eller gris.

Vinifikation:

Gæring ved 25 grader i betontanke. 17 dages maceration. Lagring i 10 måneder på franske egetræsfade.

Smagenoter:

Kompleks, fyldig og dyb vin med let ristede aromaer af kakao og røde skovbær.

Anbefales til:

Lam, Mørkt fjerkræ, Okse, Grill og barbecue, Gris



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1026556
Område:	Spanien, Aragon, Aragon
Drue:	Garnacha
Alkohol:	15 %
Potentiale:	Op til fem år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.garnachasdeespana.com