

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Aragonesas
Nombre	Coto De Hayas Garnacha Centenaria
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Aragón > Campo de Borja
Categoría	Vino Tinto / Seco
Precio	9,45 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meces de Info. sobre	4 Meses Vinificación
----------------------	----------------------

Método tradicional. Maceración en frío durante 24 horas para la obtención de fruta más fresca. Fermentando a 26°C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 10 días y, una vez obtenidos los parámetros deseados, se procede al sangrado y prensado.

Envejecimiento

Criado en bodega de roble francés durante 4 meses en los cuales se produce la fermentación maloláctica.

VIÑEDO

Viticultura	Uva procedente de viñedos de garnacha muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional en vaso en los pagos de Monte Alto y La Sarda. La cosecha tiene lugar habitualmente en torno a la primera semana de octubre.
Tierra	Suelos muy áridos, de pizarras y terrazas, de tierra rojiza, en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo.

REFERENCIAS

Web <https://bodegasaragonesas.com/es/inicio//13-garnacha-centenaria>



COMENTARIO

Comentario PREMIOS

Añada 2016, Medalla de Oro MUNDUS VINI 2017
Añada 2015, Medalla de Oro Berliner Wein Trophy 2017
Añada 2015, Medalla de Oro MUNDUS VINI 2017 (Alemania)
Añada 2015, Medalla de Plata Concurso Garnachas del Mundo (Algheri, Italia)
Añada 2015, Baco de Oro en Premios Baco 2015 (España)
Añada 2014, Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2016
Añada 2013, Medalla de Oro en Concurso Internacional de Vinos Premios Arribe 2015 (España)
Añada 2013, Medalla de Oro en Concours International Gilbert & Gaillard 2015 (Francia)
Añada 2013, Medalla de Plata en Bacchus 2015 (España)
Añada 2013, Medalla de Plata en Berliner Wein Trophy 2015 (Berlin, Alemania)
Añada 2013, Medalla de Plata en Mundus Vini 2015 (Alemania)
Añada 2013, Baco de Oro en Premios Baco 2014 (España)
Añada 2012, Medalla de Oro en Concours Mondial de Bruxelles 2014 (Bélgica)
Añada 2012, Medalla de Oro en Bacchus 2013 (España)
Añada 2012, Medalla de Plata en Premios Arribes 2013 (Portugal)
Añada 2011, Medalla de Oro en Concours Grenaches du Monde 2013 (Perpignan, Francia)
Añada 2011, Smart Buy (compra inteligente) 91 Puntos, Wine Spectator, Abril 2013 (USA)
Añada 2011, Medalla de Oro en los Premios Baco Joven 2013 (España)
Añada 2011, Best buy for grenache day 2013, 90 Puntos, Wine Searcher (USA)
Añada 2011, 92 Puntos en la Guía Peñín 2013
Añada 2008, Medalla de Plata en Concours Mondial Bruxelles 2010
Añada 2008, Medalla de Oro en Concurso Internacional Bacchus 2010
Añada 2008, 91 Puntos Guía Peñín 2011
Añada 2008, 91 Puntos Guía Peñín 2010
Añada 2007, Medalla de Plata en Concurso Internacional Decanter World Wines 2009
Añada 2006, 88 Puntos Guía Proensa 2007
Añada 2006, 88 Puntos Guía Peñín 2006
Añada 2005, 89 Puntos Guía Proensa 2006
Añada 2004, Medalla de Plata en Concurso Ciudad De Córdoba 2006
Añada 2004, 89 Puntos Guía Peñín 2005

CATAS (2)

Fecha **20 de marzo de 2019**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **91.0**

Bodegas Aragonesas Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Notas Cosecha 2017

Visual Rojo guinda con ribete cardenalicio. Capa media. Limpio y brillante

Olfato Intensidad aromática alta con presencia de aromas vegetales, , muy limpio y potente.

Al agitar aparecen tonos tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado. Rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

Fecha **21 de octubre de 2015**

Catador Curso De Cata

Puntuación 92.0

Notas Cosecha 2013

Visual Rojo picota, ribete violáceo, capa media, brillante, lagrima interesante

Olfato Fresco, nariz muy sutil y elegante. Aromas lácteos con fruta negra. Notas de madera tostada tirando a azúcar quemada.

Con el tiempo se abre los aromas terciarios, mentolados, regaliz, minerales de grafito

Boca Entrada golosa y potente, con buena sensación térmica,. En el paso en boca sobresalen las notas minerales. Taninos agradables aunque resecan un poco.

Un vino muy bien armado.

Buena persistencia final



BOTELLAS SACADAS (3)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
13/6/16	Consumido		
20/3/19	Consumido		
20/3/19	Consumido		