

La Garnacha Fosca del Priorat (2017)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Proyecto Garnachas
Nombre	La Garnacha Fosca del Priorat
Año	2017
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > Cataluña > Priorat
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	9,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

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

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada por debajo de los 28 °C. Maceración durante dos semanas.
	Envejecimiento: Crianza en barricas de roble francés durante 10 meses.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción: Laderas y terrazas situadas entre los 300 y 400 metros de altitud sobre el nivel del mar.
	Edad: Más de 60 años.
	Suelo: Suelo pizarroso en las montañas de la zona del Molar (Tarragona).
	Clima: Mediterráneo.
	Cosecha: Vendimia manual durante los últimos días de septiembre y los primeros días de octubre.



La Garnacha Fosca del Priorat (2017)

COMENTARIO

Comentario La pasión del enólogo Raúl Acha por la Garnacha fue el punto de partida de una aventura que pretende rescatar del olvido algunas de las zonas tradicionales de cultivo de esta uva.

Con este objetivo nació el proyecto Garnachas, una apuesta muy personal del propio Raúl en la que llegó a involucrar a su familia, la cual se mostraba inicialmente escéptica ante una variedad que no siempre ha gozado de la mejor fama por su baja productividad y su dificultad de trabajar en comparación con la Tempranillo.

El propio Raúl Acha emprendió un viaje por zonas en las que la Garnacha siempre ha dado buenos resultados, como es el caso del Moncayo y el Priorat, con el Ebro como hilo conductor. En esas regiones conoció su adaptación a climas y suelos diversos y en ocasiones terriblemente hostiles. Recabó opiniones similares a las que había escuchado en su casa, renegando de ella, pero consiguió también adhesión a su proyecto a través de enólogos de las denominaciones de Calatayud, Ribera del Queiles y Priorat para lanzar tres de los vinos que forman parte de la colección Garnachas de España: Salvaje, Olvidada y Fosca, a los que posteriormente se sumaría el Garnacha Perdida del Pirineo.

El proyecto vio finalmente la luz al abrigo del grupo Vintae, que elabora vinos en más de una decena de Denominaciones de Origen de España, y escenifica la situación de resurrección que está viviendo esta uva en los últimos años. Garnachas pone también en evidencia que esta uva ha sido solo una malentendida necesitada de apoyo, promoción, y especialmente una investigación acorde a su escasa producción.

Con la materialización de buenos vinos y la aceptación de su alta calidad por numerosos viticultores que habían firmado la sentencia de muerte de esta variedad demasiado pronto, la corazonada de Raúl se hizo realidad. La versatilidad y las peculiaridades de este proyecto quedan plasmados en sus vinos: fáciles de beber, afrutados y que no renuncian a una estructura y un cuerpo sólido.

CATAS (1)

Fecha	26 de febrero de 2020
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Carnes rojas asadas, Quesos curados, Aves, Arroces de carne, Risottos, Estofados, Setas, Embutidos
Visual	Rojo picota. Capa media. Limpio, brillante y con una bonita làgrima coloreada.
Olfato	Alta intensidad aromática con un predominio de notas herbáceas, minerales y cáscara de naranja. Al agitar se incorporan aromas de fruta roja madura y menos de lácteos.
Boca	Entra en boca complejo, licoroso y tánico. Se muestra astringente al tragar, con una buena acidez. En el pospuesto sobresalen las notas minerales, de pedernal. Persistencia final muy alta: 5

La Garnacha Fosca del Priorat (2017)

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
26/2/20	Consumido	9,00€	Curso de Cata de Vinos 2019/20
26/2/20	Consumido	9,00€	Curso de Cata de Vinos 2019/20

