

Honoro Vera Garnacha (2018)



IDENTIDAD

| | |
|-----------|-----------------------------|
| Bodega | Bodegas Ateca |
| Nombre | Honoro Vera Garnacha |
| Año | 2018 |
| Uvas | Garnacha (100 %) |
| Ubicación | España |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | 5,50 € |

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Realiza la fermentación maloláctica en depósitos.

Envejecimiento:
Crianza en barricas de roble francés.

VIÑEDO

Viticultura Descripción:
Viñedos localizados en la parte alta de las laderas, a entre 700 y 1000 metros de altitud.

Edad:
Viñas viejas.

Rendimiento:
Bajos.

Tierra Suelo:
Suelos pobres y pedregosos muy típicos de esta árida y desértica región.

REFERENCIAS

Web <http://bodegagateca.es/>



COMENTARIO

Comentario ATECA. EL PROYECTO DE LA FAMILIA GIL EN CALATAYUD

Ateca lleva por nombre el mismo que el de la localidad zaragozana donde se ubica, a 16 kilómetros de Calatayud, la capital de comarca.

El viñedo está plantado sobre suelos de pizarra, en los parajes de mayor altitud de la zona, y se compone fundamentalmente de viñas viejas de Garnacha (algunas de principios del siglo XX). Estas parcelas se encuentran en torno a las laderas de los montes de Ateca y los pueblos de alrededor.

Las 64 hectáreas de viñedo propio se cultivan en parcelas con gravas, compuestas por guijarros y cantos rodados procedentes de aluviones con buen drenaje, y otras con pizarras rojas procedentes de arcillas compactadas. Estos suelos son poco fértiles y a duras penas retienen el agua de la lluvia. Otras parcelas están en zonas de suelos arcillosos con altos contenidos en hierro y cantos poco rodados.

Calatayud es una de las zonas más altas de Aragón. Esta elevada pendiente favorece la aireación del viñedo, es como una reproducción en miniatura de la cuenca del Ebro, con sus sierras exteriores, su interior o fosa y su piedemonte (el lugar donde comienzan las montañas). Los viñedos de Garnacha vieja de Ateca descienden por las laderas de las sierras exteriores.

Las cepas crecen a unos 900 metros de altura sobre el nivel del mar y están sometidas a un clima con grandes contrastes térmicos. Esto, sumado a la edad de sus viñas, hace que las plantas ofrezcan pocos racimos pero con uvas de mayor concentración de azúcares.

CATAS (1)

| | |
|------------|--|
| Fecha | 8 de marzo de 2020 |
| Catador | Curso De Cata |
| Puntuación | 92.0 |
| Evento | Cata a Ciegas |
| Platos | Ideal para acompañar guisos y estofados de carne, legumbres, arroces, setas, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha. |
| Visual | Picota madura con borde granate. Limpio y algo apagado. Capa media. Muestra lágrimas en la copa |
| Olfato | Nariz intensa con predominio de frutos maduros (frambuesa, grosella), sensaciones balsámicas y un fondo global con aromas minerales y especiados. Al agitar la copa se acentúan las notas especiadas, pimienta y menos de clavo de olor y aromas de caramelo. |

Bodegas Ateca Honoro Vera Garnacha (2018)

Boca Agradable entrada en boca, algo abocado. Es un vino frutoso, floral, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que produce la agradable sensación de saborear un bombón de fruta en boca. Buena armonía entre una acidez correcta y taninos sedosos.
Persistencia fina: 3 segundos

BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|----------|
| 4/3/20 | Consumido | | |
| 4/3/20 | Consumido | | |

