



VINOS DEL VIENTO

D.O. CAMPO DE BORJA



GARNACHA 2020



100% Garnacha Tinta



Vendimia manual



De Secano, 30-35 años

De vides en arbusto en lo alto de las laderas debajo de la cordillera del Sistema Ibérico. Los fuertes vientos del Cierzo que soplan por el valle del río Ebro mantienen las vides frescas y saludables y, en parte, dan a las uvas pieles más gruesas y dan a las uvas concentración de sabor y color.

Viñedo:

Las uvas proceden de una selección de viñedos de uva 100% garnacha cultivados a 600m. (2000ft.) sobre el nivel del mar en suelo calizo, arcilloso y calcáreo, rocoso, con abundantes piedras, con drenaje libre (canto rodado).

Vinificación:

La fermentación se realizó en hormigón y el vino maduró sobre sus lías finas durante 12 meses en depósitos de hormigón. Una producción limitada de unas 10.000 botellas.

Nota de cata:

Hermoso color rubí medio. Nariz perfumada que muestra aromas de frutos rojos con notas de tomillo, lavanda y especias mediterráneas. Es seco en boca, con taninos muy suaves y un delicado equilibrio. Fresco y jugoso con un final muy largo.

Maridaje:

Pollo asado, verduras a la parrilla, ensalada de pasta, risotto, champiñones y aves.

Temperatura de servicio recomendada: 13-14 °C.

Premios:

James Suckling: 93 points (2019 vintage)

"Aromas muy frescos y vivos a violetas, arándanos y frambuesas. Súper fresco y centrado en la fruta. En boca tiene una sensación muy claramente definida con frambuesas y zarzamoras, enmarcadas en taninos bien definidos y largos. Buena acidez de este sitio elevado. Bebe durante los próximos seis años".

Vinous: 90 pts. (2018 vintage)