



## Las Margas Garnacha

D.O.P. CARIÑENA TINTO

- Premium
- Garnacha
- Vegano
- 2 meses



### Nuestra Historia

Bodem, que significa "suelo" en holandés, realmente simboliza el origen de esta bodega de raíces holandesas. Tras más de 25 años trabajando y viviendo por y para el vino español, la familia Geirnaerd-van Ekeris, encontró en Cariñena el lugar al que se sentía profundamente unida. Es por ello, que Bodem no es otra bodega más sino un firme compromiso con el vino español, con la variedad Garnacha y en definitiva, con un sueño.

### ¿Por qué Cariñena?

Laderas de Marga en la Sierra de Algairén. Tierras grises, áridas y erosionadas, donde la elegante Garnacha halla su pequeño paraíso. Cariñena es la gran desconocida más allá de las fronteras españolas; la olvidada cuna y lugar de nacimiento de la uva Garnacha, donde la variedad se cultiva desde antes del siglo III a.C.

### Viñedo

- Bio control y cultivo manual
- Viñedos familiares de viticultores locales
- Selección de los mejores viñedos en la Sierra de Algairén
- Altitud media entre 450 y 725 metros
- Rendimiento controlado, siempre por debajo de los 8.500 kg /Ha

### Vinificación

- Vinificación en 2 fases:
  - Una parte fermenta en racimos enteros y con raspón
  - Otra parte se estruja ligeramente y se despalilla, hace maceración prefermentativa de 5 días y fermenta con levaduras autóctonas
- Maduración en 3 fases:
  - 25% del vino madura en barrica
  - Otro 25%, madura en depósitos ovoides
  - El 50% restante madura en depósitos de acero inoxidable
- Coupaje final, durante la primavera

### Nota de cata

El clima árido y los suelos agrestes de la Sierra de Algairén son todo lo que la uva Garnacha necesita: mucho sol y el aporte exacto de minerales. Las Margas es el reflejo de todo ello. Calidad frutal, complejidad, frescura y una textura aterciopelada componen un vino vibrante y generoso.

### Maridaje y servicio

Servir a 13-15°C. ¡Las Margas es la recompensa perfecta a un duro día de trabajo! Perfecto para acompañar tus comidas y cenas o disfrutarlo como aperitivo. Prueba a combinarlo con platos veganos ricos en proteínas como el tofu, la quinoa o las legumbres.

### Premios

GOLD Medal, Berliner Wein Trophy 2019 - añada 2017  
91 puntos - James Suckling 2018 - añada 2017

