ACQUISTATO IL .....

"La Garnacha Salvaje" V.T. Ribera del Queiles 2021 2021



La Vigna

Terreno Esposizione	terreni sassosi con elevata percentuale di ardesia e ciottoli
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Navarra y Aragon
Uve	100% Garnacha
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione a meno di 25ºC in vasche di acciaio inox e macerazione per 2 settimane.
Sensazioni	Colore cerasuolo granato, brillante e con un tocco giovane. Aromi di frutta rossa, frutti di bosco e un tocco vegetale. Al palato è goloso, equilibrato, molto fruttato, con predominanza di fragole e lamponi, e un finale dolce.

Dalla regione del Moncayo

La cantina Vintae propone questa interessante Garnacha Salvaje del Moncayo, ossia l'anima ribelle della Garnacha. Ci troviamo nel cuore della Spagna settentrionale, tra le province di Zaragoza e Navarra, dove sorge il massiccio del Moncayo, una montagna che domina il paesaggio con la sua imponenza. Qui, sulle sue pendici settentrionali, a circa 810 metri di altitudine, nascono le uve utilizzate per la produzione di questo Garnacha Salvaje, un vino imperdibile per gli amanti dei rossi di carattere. Il Moncayo non è solo una montagna, ma un simbolo culturale e naturale della regione. Le sue pendici offrono un microclima unico, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, che favoriscono una maturazione lenta e completa delle uve. I terreni sono poveri e pietrosi, con un'alta presenza di ardesia e ciottoli, elementi che conferiscono al vino una spiccata mineralità e complessità aromatica. Il vino è ottenuto al 100% da uve Garnacha, provenienti da viti di oltre 55 anni. Queste vecchie vigne, con rese naturalmente basse, producono grappoli concentrati e ricchi di aromi, esprimendo al meglio il potenziale del vitigno in questa zona. La vendemmia - ovviamente -avviene manualmente, durante le ultime settimane di settembre, selezionando solo le uve migliori. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox a temperature inferiori ai 25°C, seguita da una macerazione di due settimane. Successivamente, il vino matura per 5 mesi in barrique di rovere francese, che ne arricchiscono la struttura senza sovrastarne la freschezza. Colore rosso ciliegia brillante con riflessi violacei, indice di giovinezza e vitalità, al naso rivela intensi aromi di frutta rossa matura, come fragole e ciliegie, accompagnati da note floreali e un leggero tocco speziato. In bocca è fresco, fruttato e ben equilibrato, con tannini morbidi e un finale lungo e piacevole, arricchito da una sottile nota di rovere. Perfetto con carni bianche arrosto, piatti di pasta con sughi di carne, arrosti di manzo e formaggi a pasta cruda. Servito leggermente fresco, è ideale anche per accompagnare tapas e piatti della cucina mediterranea.

Vintae è una realtà enologica spagnola che ha rivoluzionato il panorama vinicolo nazionale con un approccio creativo, dinamico e profondamente legato al territorio. Fondata nel 1999 da José Miguel Arambarri Terrero, imprenditore originario della Rioja, l'azienda nasce dal desiderio di recuperare la varietà Moscatel de Grano Menudo, scomparsa a causa della fillossera. Questo progetto iniziale ha dato vita alle cantine Castillo de Maetierra e Maetierra Dominum, segnando l'inizio dell'avventura Vintae. Con l'ingresso dei figli Ricardo e José Miguel, Vintae ha ampliato la sua visione, esplorando diverse regioni vinicole spagnole. Oggi, l'azienda possiede oltre 300 ettari di vigneti, coltivando 38 varietà di uva e producendo più di 35 vini differenti, distribuiti in oltre 60 paesi. La filosofia di Vintae si basa sulla creazione di vini autentici, accessibili e rappresentativi dei diversi territori spagnoli. L'azienda si distingue per un marketing innovativo e un design accattivante, rompendo con i codici tradizionali del settore e rendendo il vino un'esperienza divertente e coinvolgente. Vintae è anche impegnata nella sostenibilità e nell'innovazione enologica. Progetti come Le Naturel, un vino naturale prodotto senza solfiti aggiunti, e la gamma di spumanti Pandemonium, elaborati con uve provenienti da vigneti in altitudine, testimoniano la volontà dell'azienda

di esplorare nuove frontiere nel rispetto dell'ambiente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821