

EL VIÑEDO

La Gargantilla, parcela con forma de collar, es el viñedo de Garnacha más emblemático de la familia. Sus complejos suelos pedregosos, arenosos y arcillo-ferrosos tienen una extensión de 6,7 hectáreas y están situados a una altitud de 580 metros en la parte alta de Rioja Oriental, proporcionando el perfecto entorno.

Las viñas, con una edad mínima de al menos 36 años, disfrutan de brisas constantes en verano e importantes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Todo esto refuerza un proyecto de biodiversidad hecho a medida que potencia aún más el equilibrio natural de esta parcela y nos permite una estricta selección a mano de los mejores racimos.



La Gargantilla Garnacha 2017

Vino de Parcela. Edición Limitada de 4.994 botellas

VARIEDAD: 100% Garnacha.

GRADO: 13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO: 7 meses en barricas de roble francés Allier.

OBSERVACIONES DE LA CATA: Este vino presenta un color rojo cereza brillante, de capa media, con matices púrpura en el borde. Tiene aromas intensos y frescos a frutas rojas, como cerezas, grosellas y frambuesas con un fondo de notas florales, como rosas y violetas. Elegante, muy equilibrado, este vino tiene un carácter fresco seguido de un final vivo, largo y sabroso.

MARIDAJE: Combina perfectamente con carnes blancas como aves, cerdo, magret de pato o cordero asado, con carnes rojas, como guisos y cazuelas de carne de vacuno o carne asada. También combina con éxito con verduras a la parrilla y/o platos de arroz o pasta. Delicioso con quesos curados y semicurados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16/18 °C