

GABARDA 2020 TEMPRANILLO-GARNACHA

Bodega: Gabarda Wineries

Zona: D.O. Cariñena

Variedades: Tempranillo, Garnacha

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

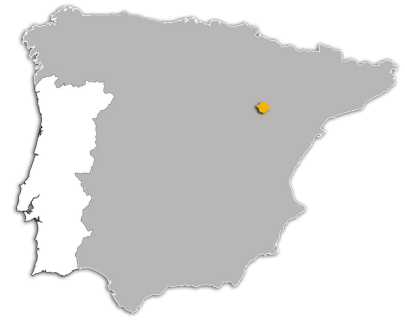
Viñedos situados en la zona más alta de la D.O.P Cariñena. El factor diferenciador más peculiar son las garnachas de altura, garnachas centenarias por encima de los 700m, que añaden temperamento y personalidad a los viñedos. Además de las garnachas de altura cuentan con otras dos fincas muy singulares situados donde las prolongaciones montañosas pierden altitud y los suelos con guijarros y depósitos aluviales se muestran ideales para el cultivo de la vid en secano, ya que su subsuelo conserva mejor la humedad.

Elaboración:

Tras la vendimia, las variedades Tempranillo y Garnacha, se vinifican por separado. Posteriormente se realiza el ensamblaje y permanece durante 4 meses en barricas de roble.

¿Qué esperar de este vino?

Este tinto ha sido recomendado por «The Washington Post» asegurando que «muestra una gran textura para un vino tan asequible, con un final sabroso y satisfactorio».



Maridajes:

Pruébalo por ejemplo con unas clásicas chuletillas de cordero, acompañadas con unos espárragos a la parrilla y unos pimientos asados.

Tª de servicio recomendada:

16-18°C

En pleno corazón de la DOP Cariñena nace Bodegas Gabarda, un proyecto joven, comprometido y enérgico.

La bodega integra en su equipamiento los últimos adelantos en materia de vinificación, adaptándolos a sus necesidades de búsqueda de su estilo propio. El diseño e ingeniería de las instalaciones, el tratamiento en la entrada de la uva, la circulación del mosto, el proceso fermentativo en depósitos de acero inoxidable de geometría y volumen adaptados a la elaboración de vinos de calidad junto con un riguroso control y seguimiento de la temperatura pensados para que todos los procesos aporten valor añadido a los vinos.

Estas modernas instalaciones más el mimo y saber del, aunque joven pero experimentado, equipo técnico, dan como resultado unos vinos sabrosos y de gran calidad. En cuanto al agua, siempre han optado por los viñedos de altura para evitar el riego. En las áreas más bajas donde el riego es casi obligatorio, solo se utiliza en situaciones extremas. Además, siempre se han centrado en las variedades nativas adaptadas a los períodos de sequía.

Además, no utilizan pesticidas, sino un sistema de confusión sexual por feromonas. También trabajan sin herbicidas y, además, se aprovecha la "cosecha verde" (caída de racimos verdes inmaduros) para reducir la producción y mejorar la calidad, permitiendo que los viñedos produzcan sin agotamiento. Por supuesto, también se recicla el agua dentro de las instalaciones.

Todo esto más el trabajo diario basado en la tradición son su forma de agradecer a la naturaleza y mostrar su amor y respeto por el medio ambiente.

