

GRUÑÓN 2017

Bodega: Locos por el vino

Zona: D.O. Campo de Borja

Variedades: Garnacha, Syrah

Alc: 15,5% Vol.

Viñedos:

Viñedos de secano de Garnacha cultivados en vaso en las laderas del Moncayo, mientras que las viñas de Syrah se disponen en espaldera sobre una terraza del Valle del Huecha. Los viñedos de garnacha tienen entre 15 y 25 años y los de syrah entre 10 y 15 años. Los viñedos de garnacha están sobre suelos arcillo-ferroso, pizarroso y muy pedregoso (cuarcitas y areniscas) y los de syrah sobre cantos rodados.

Elaboración:

Vendimia manual. Las uvas de Syrah se recogen la primera semana de octubre y las de Garnacha, la última del mismo mes.

Se elaboran las dos variedades por separado en pequeños tanques de acero inoxidable consiguiendo potenciar aromas y sabores. La Garnacha con una prefermentación en frío durante dos días, seguida de la fermentación alcohólica entre 25 y 30 °C. La Syrah tiene una fermentación más larga y a más baja temperatura, entre 20 y 22 °C.; por lo que este último proceso será más largo. Finalmente, el vino es embotellado, sin pasar por madera, una de las señas de identidad de estos elaboradores.

¿Qué esperar de este vino?

Tinto fluido, intenso y complejo en nariz, con aromas a fruta negra madura, moras, ciruelas pasas y regaliz negro. En boca es potente, con taninos dulces, redondo y con un final largo y sedoso. La cara más afrutada y sabrosa de Campo de Borja para disfrutar sin complejos.

LOCOS POR EL VINO.

Urbanización Residencial Paraíso, 1, Zaragoza



Maridajes:

Carnes blancas, Quesos blandos,
Carnes rojas, Aperitivo

Tª de servicio recomendada:

14°C-16°C



*Locos por el Vino es un proyecto impulsado por los enólogos **Miguel Sanmartín** y **Sergio Chueca**, con la colaboración del prestigioso winemaker australiano **Chris Ringland**, como director técnico.*

Con el ánimo de propiciar un acercamiento al mundo del vino de una forma más informal al público más joven decidieron en 2014 emprender esta aventura independiente de la casa común Altos del Moncayo. Para ello se lanzaron a localizar viñedos adecuados al estilo de elaboración buscado, distinguido por una mezcla perfecta de tradición y modernidad, experiencia y juventud.

Hasta el momento, cuentan con tres referencias en el mercado (Gruñón, Azacán y Zismerero) nacidos de viñedos jóvenes de Garnacha, Syrah y Macabeo, cultivados en las zonas situadas a mayor altitud de la D.O. Campo de Borja.

Los tres tienen en común su enfoque singular e innovador, y un escaso o nulo empleo de la madera en su elaboración. El resultado son vinos vivos, ricos y diferenciadores que invitan a disfrutarlas, como no podía ser de otra forma, con idéntica pasión como con la que fueron están concebidos.