



# Garnachas de autor

La Garnacha está en boca de todos, y no es para menos. Te destacamos dos vinos de autor, de los que vas a disfrutar a lo grande, de dos zonas emergentes que elaboran unas Garnachas de ensueño y con una producción limitadísima.



## CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

### Cerca de Toledo

Si cuando oyes Garnacha piensas en Cataluña y Aragón, no vas por mal camino. Son dos zonas tradicionales donde esta uva se cultiva desde hace siglos. Pero también en otras zonas, quizás menos conocidas, hay Garnachas de ensueño. Una de ellas es la Sierra de Gredos, donde Maite Sánchez, enóloga de Arrayán, elabora unos vinos de los que hay más halagos que botellas...

### Y en regiones top

A pesar de ser una variedad que durante muchos años ha estado a la sombra de otras uvas, la Garnacha está cobrando mucho valor en las denominaciones de origen calificadas, tanto en La Rioja como en el Priorat. Una muestra es el auge de vinos monovarietales, como esta producción también muy limitada del Horola Garnacha en La Rioja Alta.

### Región

La Rioja y Mérida



### ¿SABÍAS QUE...?

Es la uva española más plantada del mundo. No te extrañe de encontrar nuevos vinos de Garnachas procedentes de Australia, Sudáfrica, México, Egipto...

## APUNTES GASTRONÓMICOS

**Trucos para el maridaje:** La Garnacha es una de las uvas más versátiles para el maridaje. Y estos son dos vinos que despiertan mucho interés en la cata, por su carácter diferencial, fresco, mineral... Diviértete con ellos y atrévete con platos más creativos.



**La Suerte de Arrayán:** Un vino seductor, jugoso... juega con su exotismo y la comida india. La mezcla de sabores, olores y texturas de unos langostinos tandoori o al curry te encantará.



**Horola:** Nos lo cuentan desde la bodega, este vino es ideal para platos de cuchara. Por supuesto, unas patatas a la riojana. Preséntalas con un toque más moderno, en una espuma de patatas con puré de piquillos. ¡Triunfarás el doble!



## La Suerte de Arrayán 2015

Bodega: Arrayán  
Tipo: tinto  
País: España  
Denominación: D.O. Méntrida  
Consumo: Hasta 2022  
Grado alcohólico: 14,5%

@laverdosa

@laverdosa



afrutado

92 puntos Peñín

## Horola Garnacha 2015

Bodega: Horola  
Tipo: tinto  
País: España  
Denominación: D.O.Ca. Rioja  
Consumo: Hasta 2020  
Grado alcohólico: 15%

Bodegas Horola

@BodegasHorola



maduro



### Elaboración



**Variedades:** 100% Garnacha



**Viñedos:** situado en el Real de San Vicente, a 700 m. de altitud, sobre suelos arenosos de origen granítico, con más de 60 años de edad.



**Vinificación y Crianza:** se dejan fermentar los racimos enteros (o maceración carbónica) para expresar el máximo su carácter explosivo afrutado. Luego sigue el proceso habitual, con 14 meses de crianza en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 l.

### Elaboración



**Variedades:** 100% Garnacha



**Viñedos:** de edades entre 40 y 100 años plantados en la zona de alto de San Antón, en Alesón, en suelos arcillo-calcáreos, con una altitud de 600 y 700 m. Esa altitud combinada con un clima de influencias atlánticas y mediterráneas hace que, en septiembre, el calor del día se mitigue por un frescor nocturno importantísimo para la evolución aromática del vino.



**Vinificación y Crianza:** Hacen vendimia manual con una rigurosa selección de los racimos óptimos para pasar a la fermentación y crianza durante 11 meses en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



frambuesa



cerezas



violetas



especias

### Nota de Cata

**Prueba a encontrar estos aromas:**



fresa



mora



tostados



cacao

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"Un vino cautivador, cuya personalidad y poderío embelesan... Intenso y suave en boca, repleto de aromas a frutillas rojas silvestres, flores y especias. Es un tinto muy expresivo, que año tras año va perfeccionando la expresión de las estupendas Garnachas de la Sierra de Gredos."*



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

*"De esos vinos que cuando tomas una copa es casi como morder la fruta... Empieza carnoso con recuerdos muy afrutados y unos aromas tostados de la crianza que lo embellecen. En boca, pasa fresco y te encandila con su final largo, seco y su tanino suave y sedoso."*

### Bodega

En 1999, en la Finca La Verdosa empezó este proyecto de la familia Entrecanales. Se asesoraron con el experto australiano Richard Smart, para crear un viñedo que se integrará a la perfección con la dehesa mediterránea y basado en las técnicas vitícolas modernas. Los resultados no defraudan y aún una línea de vinos de alta calidad. La Suerte de Arrayán de 2012 fue una de las "Star buy of 2015" nombradas por la prestigiosa revista Decanter.

#### La voz del productor

**Maite Sánchez:** "La Garnacha en la Sierra de Gredos tienen una especial sensualidad. La mineralidad que da el granito y su frescura son excepcionales."

### Bodega

Horola es una bodega familiar de Baños de Río Tobía (La Rioja Alta) donde elaborar grandes vinos se hace de forma muy artesanal y en producciones limitadísimas. La joven generación de los Hornos Olave preserva su espíritu tradicional cuidando de los antiguos pagos plantados por los tatarabuelos. Y siguen vinificando en grandes barricas de 500 litros, las cuales giran semanalmente para que el vino haga una crianza constante con sus lías. El resultado, unos vinos de puro placer.

#### La voz del productor

**Hornos Olave:** "Nuestra filosofía es la de poner en valor el terruño, manteniendo los viñedos plantados por nuestros abuelos dándole más importancia al clima, suelo, altitud y variedad."