



## *Dos regiones poco conocidas que te van a gustar*

Cariñena en Aragón y Fronsac en Burdeos, ¿son dos zonas que te suenan pero que aún no has probado sus vinos? Vamos a poner remedio a ello con esta recomendación del experto François Chartier y los embajadores de Cariñena, Grandes Vinos.



### CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

#### *Entre el viñedo de Burdeos, crece Fronsac*

Fronsac es una de las zonas vinícolas secundarias situada en la parte derecha de Burdeos. Muy próxima a la famosa y reputada Pomerol, la uva Merlot es la protagonista en sus vinos. Quizás es una de las denominaciones menos conocida, pero los iniciados en el mundo del vino la aprecian sobre todo por dar vinos de gran nivel. Y esto es lo que quiere demostrar Chartier con su vino.

#### *La Región con nombre de uva*

Cariñena es la única región del mundo que da su nombre a una variedad de uva, la Cariñena, debido a su origen. El mismo nombre fue usado para distinguir la Denominación de Origen en 1932. Y aunque pueda parecer que esta uva tenga el monopolio en la región, la verdad es que hay más superficie de Garnacha plantada y se elaboran muy pocos vinos monovarietales como el 3C.

#### *Región*

Cariñena y Fronsac



#### ¿SABÍAS QUE...?

La D.O. Cariñena, junto con otras, es de las más antiguas reconocidas oficialmente en España.

### APUNTES GASTRONÓMICOS



**Trucos para el maridaje:** Estás delante de dos vinos de contraste: uno de perfil clásico, con crianza, muy elegante y para platos contundentes. Y el otro, un tinto joven, para fans de los vinos súper afrutados.



**Fronsac Chartier:** El gran experto en la sumillería molecular ha diseñado este vino para disfrutar con platos de carne hecha a fuego lento, con salsas ricas, como un pollo al horno lacado con miel de Sarrasin.




**3C:** Es un vino con muchos recuerdos a frambuesa, goloso y alegre. Ideal para una cena desenfadada, donde el picoteo es el rey. O con unas gambas al ajillo, donde el ajo nos pide este tipo de vinos tintos jóvenes para disfrutar de la ocasión.



## Fronsac Chartier Créateur d'Harmonies 2014

Bodega: Selección Chartier Inc.  
Tipo: tinto  
País: Francia  
A.O.C. Fronsac  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 13%

François Chartier - Créateur d'harmonies   
[@papillesetM](#) 



maduro

## 3C 2016

Bodega: Grandes Vinos  
Tipo: tinto  
País: España  
D.O. Cariñena  
Consumo: Hasta 2021  
Grado alcohólico: 13,5%

 Grandes Vinos  
[@GrandesVinos\\_CA](#) 

Plata en Baco y Bronce en IWSC



afutado



### Elaboración



**Varietades:** 86% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon



**Viñedos:** se encuentran plantados en terrazas sobre suelos de caliza en la denominación de Fronsac. Las vides de Cabernet Franc son muy viejas, con más de 75 años.



**Vinificación y Crianza:** Cada variedad de uva se vinifica por separado y luego se ensamblan. Después hace una crianza en barricas de uno y dos años durante 12 meses. Madera usada y poco tiempo para no marcar innecesariamente la expresión del terroir.

### Elaboración



**Varietades:** 100% Cariñena



**Viñedos:** situados en la Sierra de Algairén, sobre suelos pedregosos y a una altitud de 500-700 metros.



**Vinificación y Crianza:** se recoge el mejor fruto, despallillan y se deposita la uva en depósitos con un cuidadoso estrujado para que realice la fermentación. El vino no hace crianza y se filtra una vez han terminado las fermentaciones.

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



circuela



moras



laurel



pimienta blanca



ahumados

### Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



flores



frambuesa

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino de Burdeos de perfil muy clásico que combina aromas de frutos rojos y negros con los recuerdos de su paso por madera. Complejo y equilibrado, es un tinto muy gastronómico, de final largo, y con una relación calidad-precio estupenda."



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



David Seijas

### Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino joven, directo y sin máscaras, elaborado solo con uva Cariñena. Te gustará por sus aromas golosos de fruta roja, esa frambuesa tan atractiva que nos da la Cariñena, su textura suave y una fresca acidez. Un vino pensado para beber sin complejos."

### Bodega

François Chartier es el reputado sumiller canadiense pionero en la ciencia aromática. Creador de las armonías aromáticas entre la cocina y el vino, las da a conocer a través de múltiples proyectos. Incluso con una propia línea de vinos que inspira experiencias culinarias inolvidables. En Fronsac trabaja en colaboración con Pascal Chatonnet, uno de los mejores enólogos de Burdeos, y quieren aportar su visión contributiva de esta tierra de grandes vinos.

#### La voz del productor

**François Chartier:** "Este Fronsac tiene un perfil aromático sorprendente, así como una fruta radiante, unos taninos maduros y extra finos. Fragante y refinado, es un tinto de lo más placentero."

### Bodega

En Grandes Vinos son embajadores de Cariñena, una región histórica en el mundo del vino. Es la bodega más grande de la comunidad aragonesa y se centran en la viticultura sostenible, identificando las mejores parcelas y uvas. La peculiaridad respecto a otras zonas la conforma el milenarísimo suelo de piedras y capas de minerales, tierra donde siempre ha crecido la vid. Además, no se olvidan de los gustos del consumidor sorprendiendo con una amplia gama de marcas como Anayón, Corona de Aragón, El Circo...

#### La voz del productor

**Marcelo Morales:** "Estoy convencido que Cariñena se va a consolidar entre las más grandes regiones mundiales vinícolas en el corto/medio plazo."