



Tempranillo y Garnacha: las uvas tintas más plantadas en España

La Garnacha y el Tempranillo (con sus diferentes nombres como Tinta fina, Tinta de Toro o Cencibel) son, junto con la Bobal, las uvas más plantadas en España. En esta experiencia presentamos dos vinos representativos de estas variedades.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Las uvas más plantadas en España

La Garnacha y el Tempranillo son las variedades de uva más plantadas en España, las podemos encontrar en la mayor parte de las zonas vinícolas de la península, cada una tiene unas zonas a las que se adapta mejor. La Garnacha es una de las variedades principales de Catalunya, Levante y el Valle del Ebro. Por el contrario, la Tempranillo es una variedad que encuentra sus mejores zonas de producción en la zona norte del Valle del Ebro y en todo el Valle del Duero.

Características diferenciadas

Cada una de ellas tiene características diferenciadas. La Garnacha tinta es una variedad que puede ser muy vigorosa y productiva, que tolera muy bien la sequía y que tolera poco los suelos húmedos. Por ello es una variedad idónea para zonas cálidas. El Tempranillo es una variedad de ciclo corto, es poco resistente a la sequía extrema y a las altas temperaturas, por ello no le favorecen los climas cálidos y secos. El clima continental del norte de la península es ideal para su cultivo.

Región

Ribera del Duero y Somontano



¿Sabías que...? Existen diferentes tipos de Garnacha, como la Garnacha tinta, la Garnacha tintorera, la Garnacha peluda, la Garnacha gris o la Garnacha blanca.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. **¡Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



Cuando el Río Suena: Su textura suave y la combinación de aromas de fruta y madera, lo hacen ideal con platos tradicionales y ricos que nos ayudarán a pasar los últimos días de invierno, como una Sopa Castellana o un Guiso de Judiones de la Granja.



Obergo Expresión Garnacha: Para esta Garnacha fresca, con una sensación de fruta jugosa y llena de matices especiados, proponemos uno de los platos estrella de la gastronomía de Aragón, un sabroso Ternasco. El cordero al horno con su textura melosa y crujiente, tiene en este vino el mejor contrapunto.



Cuando el Río Suena 2017

Bodega: Virgen de la Asunción
Tipo: tinto
País: España
D.O. Ribera del Duero
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 13,5%



maduro

Obergo Expression Garnacha 2016

Bodega: Obergo
Tipo: tinto
País: España
D.O. Somontano
Consumo: Hasta 2021
Grado alcohólico: 14%

f Bodegas Obergo

@bodegasobergo



afrutado



Elaboración



Varietades: 100% Tinta fina



Viñedos: viñedos de entre 30 o 40 años plantados en las proximidades de La Horra (Burgos), en terrenos pedregosos sobre un suelo de textura arcillosa y arenosa, en la riba norte del río Ebro.



Vinificación y crianza: las uvas se recogieron de forma manual, y fermentaron en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 24°C, y posteriormente se envejece durante 6 meses, un 80% en barricas de roble americano y un 20% en barricas de roble francés.

Elaboración



Varietades: 100% Garnacha



Viñedos: uvas cultivadas en el pago de La Mata, situado en el valle de Secastilla sobre los tradicionales suelos calizos del Somontano.



Vinificación y crianza: la vendimia se realiza en cajas de 20 kg, y fermenta en tinas de acero inoxidable, tras lo que se envejece durante 6 meses en botas de 300 litros.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa



cereza



clavo



vainilla

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



mora



pimienta
negra



romero

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino que busca ser accesible sin perder la esencia de la fruta madura de la Ribera del Duero, matizado por los aromas dulces y la suavidad que aporta la corta crianza en madera."



César Cánovas



David Forer



Raúl Igual



David Seijas

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Una fantástica Garnacha que se mueve entre la golosidad de los aromas de fruta madura y una acidez que le da frescor y profundidad."

Bodega

Esta bodega es una de las 12 que fundaron la D.O. Ribera del Duero. Visionarias allá por el 1957, decidieron embotellar vino en una zona donde casi nadie lo hacía. Ahora, 60 años después están en una de las D.O. de más calidad de España con un patrimonio de viñas viejas envidiable.

La voz del productor

Jordi Alonso: "Nos corresponde cuidar y mimar estos viñedos centenarios, se lo debemos a la historia y a todas las personas que los han cuidado antes que nosotros y, sobre todo, para disfrutarlos en forma de botellas."

Bodega

Esta bodega está situada en una de las mejores zonas de la D.O. Somontano, el valle de Secastilla. En 2007 seis familias de la zona con larga tradición en la viticultura, se unen para construir una bodega que les permita elaborar sus propios vinos. Una bodega pequeña y funcional en la que todo está pensado para elaborar vinos de calidad.

La voz del productor

Joaquín Vidal: "La clave de nuestro éxito es: el amor a la tierra que nos ha visto nacer, el trabajo bien hecho y la calidad de la materia prima."