



Monastrell y Garnacha, las reinas de las España árida

Son las variedades de uva más extendidas por la España mediterránea y el valle del Ebro. La Monastrell en todo el mediterráneo, y la Garnacha en el valle del Ebro y gran parte del Mediterráneo.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Garnacha

La Garnacha es una de las variedades de uva más plantadas en el mundo. Su origen es el valle del Ebro, pero su resistencia a climas cálidos le ha permitido extenderse por muchos lugares del planeta. En la península ibérica la encontramos desde el sur de la Rioja hasta el Mediterráneo, y también la encontramos en zonas de montaña de la meseta sur. Está extendida por el sur de Francia, California o Australia. Da vinos con intensos aromas de fruta madura, elegantes y cálidos.

Monastrell

A pesar de que la podemos encontrar en zonas de Valencia, Catalunya o Albacete, la Monastrell es la variedad más plantada en el sureste peninsular, especialmente en las zonas vinícolas de Murcia y Alicante. Se planta en zonas cálidas de todo el mundo, como el sur de Francia, California, zonas interiores de la región costera de Suráfrica o amplias zonas del sur de Australia. Madura tarde, resiste bien la sequía y da vinos de aromas a frutas maduras, ricos en color, taninos y alcohol.

Región

Jumilla y Valdejalón



¿Sabías que...? La uva Monastrell es más conocida en todo el mundo con su nombre francés: Mourvèdre.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡**Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



Alceño 4 meses: Para este vino intenso, suave y con aromas de frutas maduras, un buen compañero puede ser un secreto con pisto. Sensaciones dulces y grasas de la carne de cerdo y las verduras del pisto.



Botijo Rojo Magnum: Con este vino tinto de Garnacha, lleno de intensos aromas de frutas rojas maduras, las salsas con tomate pueden ser un buen aliado, como es el caso de un sabroso bacalao con tomate.



Alceño 4 meses 2018

Bodega: Bodegas Alceño
Tipo: tinto
País: España
D.O. Jumilla
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 14%



afutado

Bodegas Alceño
@BodegasAlceño
@BodegasAlceño

Botijo Rojo Magnum 2018

Bodega: Bodegas Frontonio
Tipo: tinto
País: España
Valdejalón
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 14%



afutado

Fernando Mora MW
@BFrontonio
@bodegasfrontonio



Elaboración

Variedades: Monastrell, Syrah

Viñedos: elaborado con uvas de la variedad Monastrell plantadas en terrenos de secano, y una pequeña parte de uva Syrah.

Vinificación y crianza: Tras la fermentación el vino pasa un tiempo de crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Las uvas Monastrell maduras y ricas de suelos pobres de Jumilla con una ligera crianza en barrica, dan un vino envolvente, de aromas dulces y texturas suaves.”



César Cánovas



David Forer

Bodega

Bodegas Alceño es una bodega histórica dentro de la D.O. Jumilla. Está ubicada en el centro del municipio, fue fundada en 1870 y es, por tanto, la bodega más antigua de la denominación. Fue, además, la primera en comercializar vino en la zona. Actualmente pertenece a la familia Bastida y la responsabilidad de elaboración de su extraordinaria gama de vinos recae en Juan Miguel Benítez.

La voz del productor

Juan Miguel Benítez: “Nuestro lema y nuestro camino a seguir es la calidad.”

Elaboración

Variedades: 100% Garnacha

Viñedos: Tienen 25 hectáreas de Garnacha con diferentes edades, exposiciones, altitudes y tipos de suelo en la zona de Valdejalón, provincia de Zaragoza.

Vinificación y crianza: se elabora de una manera joven, con una fermentación en depósitos de acero inoxidable y, posteriormente, se deposita en cemento.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Fruta y territorio, es lo que nos transmite este Botijo. De producción limitada, se llama así por la antigua vasija de barro que saciaba la sed. Una clásica versión de la Garnacha, pero de lo más fresca y agradable.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Valdejalón quizás es la región más desconocida de Aragón. Pero con el esmero de los jóvenes Fernando Mora (Master of Wine), el enólogo de Borsao, Mario López, y el abogado Francisco Latasa, especializado en comercio internacional, el sueño de dignificar la zona y sus viñedos viejos se hace realidad. La filosofía es la misma, empezaron a elaborar vinos en un garaje y siguen elaborando vinos de garaje.

La voz del productor

Fernando Mora: “Un garaje, viñas viejas y un sueño, hacer el mejor vino. No queremos reglas, creemos en nuestra tierra, nuestras uvas y nuestros sentidos.”