



La Garnacha de Aragón vista por Fernando Mora

En el vino, como en una gran sinfonía, el intérprete es importante. Fernando Mora MW sabe interpretar de una manera elegante el carácter de las Garnachas de diferentes zonas de Aragón.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Campo de Borja

Los viñedos de Campo de Borja están situados entre los 350m y los 700m de altitud, en la cara norte del monte Moncayo. La Denominación de Origen se creó en 1980, y la componen 6600ha de viñedos, de las que 4000ha son de Garnacha. Muchos de ellos de cepas viejas. Con cepas viejas de una de las zonas más altas de la zona, Fernando Mora MW elabora un vinos finos y perfumados.

Valdejalón

El río Jalón es un afluente de la ribera sur del río Ebro, que se encuentra con este a pocos kilómetros al norte de Zaragoza. Esta zona de Vinos de la Tierra fue creada en 2002, pero la zona vinícola tiene una tradición antigua de cultivo de la uva. La principal es la Garnacha, y como es una zona poco conocida todavía quedan plantaciones de viñedos viejos de esta variedad.

Región

Campo de Borja y Valdejalón



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



APUNTES GASTRONÓMICOS



Tuca Negra: Prueba el Tuca Negra con un plato sabroso como unos rigatoni con ragú de jabalí y hierbas aromáticas. Si puede ser, hecho con vino tinto de la variedad Garnacha.



Microcósmico Garnacha: Prueba este vino con una pierna de cerdo rellena de setas y salsa de naranja. Una combinación de sabores que acompañará perfectamente a la Garnacha.



Tuca Negra 2017

Bodega: Cuevas de Arom
Tipo: Tinto
País: España
Denominación: Campo de Borja
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14,5%



potente

Bodega Cuevas de Arom
@cuevasdearom



Microcósmico Garnacha 2018

Bodega: Bodegas Frontonio
Tipo: Tinto
País: España
Denominación: Valdejalón
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 13,5%



afutado

Bodegas Frontonio
@BFrontonio
@bodegafrontonio



Elaboración

Variedades: Garnacha Tinta

Viñedos: viñas viejas de 70 años de la variedad Garnacha plantadas a 550 metros de altitud sobre suelos rocosos.

Vinificación y crianza: las uvas fermentaron en barricas abiertas con levaduras indígenas, y una maceración posterior de 15 días. Posteriormente el vino se crió durante 15 meses en botas de 400 y 500 litros de roble francés.

Elaboración

Variedades: Garnacha Tinta

Viñedos: las uvas provienen de viñedos del valle del río Jalón, de cepas de más de 50 años plantadas a 700m de altitud sobre suelos de pizarra y arena.

Vinificación y crianza: tras la fermentación alcohólica, el vino hizo la fermentación maloláctica y un reposo de 10 meses en depósitos de cemento subterráneos.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Un vino que refleja a partes iguales la calidez del suelo y el frescor de la Garnacha cultivada en altitud. Elegancia, fluidez y concentración, en un vino extraordinariamente complejo, que tiene aromas de frutas rojas, moras, clavo y cedro.”



César Cánovas



David Forer

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



Equipo de sumilleres de Wine is Social:

“Los Garnachas de Fernando Mora MW son cada vez más finos y delicados. El Microcósmico, de cepas viejas del valle del Jalón, es un vino que expresa perfume, suavidad y frescor, que se aleja de la potencia y la contundencia.”



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Nuevo proyecto de Fernando Mora junto a sus socios de Bodegas Frontonio, Mario López y Francisco Latasa. Con las mismas premisas de máxima calidad, respeto por la tierra y elaboraciones muy poco intervencionistas en Campo de Borja. Con Cuevas de Arom se elaboran vinos en un espacio en el que antiguamente había un depósito de cemento debajo de la Cooperativa Santo Cristo de Ainzón.

La voz del productor

Fernando Mora: “La Garnacha es una de las mejores variedades que existen; es el Pinot Noir del sur. Expresa muy bien el lugar de dónde procede y se adapta muy bien”.

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, elaborar vinos de garaje: interpretando cada parcela y uva.

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.”