Prados **Garnacha**

D.O. Campo de Borja
RED WINE

- Premium
- Garnacha
- Artisanal
- Traditional treading in open vats
- 10 months

An artisanal and sustainable winery in the Sierra del Moncayo, which produces Prados wines from hand-picked grapes, treading the grapes using the traditional method. It is a European reference for producing sustainable wines by the EU project Eco- Prowine.

What makes Garnacha de Prados a good wine?

Harvested by hand using small crates of less than 19 kg.

Maceration at low temperature and alcoholic fermentation in open vats of 5 tons for 2 weeks.

Traditional treading of the grapes with the feet in open vats to obtain the best character of the free-run juice and minimise damage to the skins and pips.

Malolactic fermentation in oak.

10 months in oak barrels.

Winemaker's notes

Dark ruby colour. It is the true expression of Mediterranean Garnacha, offering the characteristic fruity flavour of the variety, while preserving freshness. Hints of "garrigue" emerge, such as rosemary and thyme, inviting further drinking. Its time in oak adds spicy notes of vanilla and coffee which, together with its great balance, complexity and round tannins, create a great wine.

Servicie

Read meats and stews.
14ºC

Prados
Garnacha

D.O. Campo de Borja
TINTO

- Premium
- Garnacha
- Artesanal
- Pisado tradicional en lagares abiertos
- 10 meses

Bodega artesanal y sostenible de la Sierra del Moncayo, que elabora vinos de Prados a partir de uvas vendimiadas a mano, pisando la uva según el método tradicional. Es un referente europeo en la elaboración de vinos sostenibles por el proyecto de la UE Eco- Prowine.

¿Qué hace que Garnacha de Prados sea un buen vino?

Vendimia manual y utilización de cajas pequeñas de menos de 19 kg.

Maceración a baja temperatura y fermentación alcohólica en lagares abiertos de 5 toneladas durante 2 semanas.

Pisado tradicional de la uva con los pies en lagares abiertos para obtener el mejor carácter del mosto flor y minimizar el daño de hollejos y pepitas.

Fermentación maloláctica en roble.

10 meses en barricas de roble.

Nota de cata

Color rubí oscuro. Es la verdadera expresión de la Garnacha mediterránea, ofreciendo el característico sabor afrutado de la variedad, mientras preserva la frescura. Afloran matices de "garrigue" como el romero y el tomillo que invita a seguir bebiendo. Su paso por barrica agrega notas especiadas de vainilla y café que, junto con su gran equilibrio, complejidad y taninos redondos, crean un gran vino.

Maridaje y servicio

Carnes rojas y guisaos.
14ºC