



Dominio Vega Linde

MILAGRO - NAVARRA

· GARNACHA ·



VARIEDADES

Garnacha. Variedad de origen español y que fue la uva con más extensión de cultivo en el territorio nacional a principios de siglo, la Garnacha llegó a Navarra desde Aragón donde se desarrolló y adaptó perfectamente convirtiéndose en la década de los 70 en la variedad con más superficie de cultivo. Desde entonces, fue minusvalorada y perdió terreno frente al resto de uvas foráneas hasta quedar en un segundo plano. Desde Dominio Vega Linde nuestro objetivo desde el inicio ha sido su recuperación y desarrollo en nuestra finca. En 2009 reinjertamos toda la parcela El Castillazo para un total de 7 hectáreas. Y en 2019 se plantaron otras 10 hectáreas en la zona más al sur. El objetivo es que esta variedad sea la uva tinta con mayor superficie de todo nuestro viñedo. La parcela El Castillazo se cultiva en su totalidad en ecológico.

LA ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración en frío (entre 6-8 horas) y un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de acero inoxidable donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

CRIANZA

Parte de los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito durante 6 meses preservando los aromas varietales y dotándolos de mayor untuosidad en boca. Por otro lado, la otra parte de los vinos obtenidos permanece en barricas de roble francés y americano durante 6 meses para adquirir mayor complejidad y elegancia en boca.

NOTA DE CATA

Aromas frescos e intensos a frutos rojos, notas especiadas y minerales. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado. Ideal como aperitivo y acompañando a todo tipo de platos de la cocina mediterránea.



6 MESES



GARNACHA



TEMPERATURA DE SERVICIO 16°



DO NAVARRA

VIÑEDO PLANTADO EN 1988