

VINOS DISFRUTONES

Ilustrado por ÓSCAR LLORENS

FLIPAS GARNACHA**El vino de una generación****HISTORIA**

Un homenaje a la garnacha y a una generación. Ambas comparten una historia de marginalidad. Mientras la garnacha fue una uva desechada en una cultura vinícola que valoraba la mayor acidez del vino y la preminencia por la uva tempranillo; la generación X, la de los nacidos entre 1970 y 1985, creció marginada entre dos generaciones muy mediáticas: los boomers y los millenials. Antes olvidadas, hoy ambas emergen como focos de referencia.

Flipas Garnacha es un vino con un claro retrogusto por los años 80 y principio de los 90. Nos habla de una época, de una forma de ver la vida, de jugar, de compartir, de hablar, de entretenerse. Y lo hace con una garnacha tinta que nos trae recuerdos a fruta, a juventud, y cuyo reposo en barrica le aporta a su vez reminiscencia a madera, que lo hace, como esa generación X, más interesante.

CATA

Visual: brillante con una tonalidad juvenil. Capa media de color, con lágrima coloreada.

Nariz: sobresale primero la fruta confitada matizada ligeramente por la madera dando sensaciones a sotobosque, cacao o moka. En copa predomina la madera con notas sutiles a hierbas del bosque.

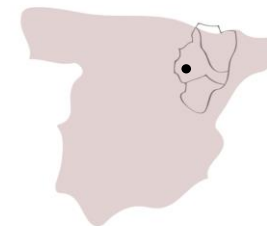
Boca: entrada elegante, con unos taninos pulidos y una acidez equilibrada. Posee un postgusto largo que envuelve la boca y te invita a seguir degustándolo.



VINOS DISFRUTONES

ELIPAS GARNACHA**El vino de una generación****ORIGEN**

Con Denominación de Origen Calatayud, el vino se ha elaborado en la pequeña bodega Niño Jesús de Aniñón (Zaragoza) que pertenece a una zona vinícola donde la garnacha tinta es patrimonio y el vino una forma de vida. Un territorio montañoso, con altos contrastes de temperatura y baja precipitación en el que la vid demuestra todo su espíritu de supervivencia. De suelos sueltos y pedregosos, la uva brota a casi 1.000 metros de altura donde es vendimiada de forma manual cuando alcanza su correcta maduración fenólica.

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

Denominación: Denominación de Origen Calatayud

Variedades: garnacha

Viñedo: viñedos viejos de baja producción que crecen en suelos pedregosos a casi 1000 metros de altura

Vendimia: manual a finales de septiembre y principios de octubre

Elaboración: fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color

Crianza: 3 meses en barrica de roble francés

Grado: 14,5% / **Acidez:** / **Ph:** 3,61

