



# Te queremos, Garnacha

La Garnacha Tinta no es la variedad más cultivada de nuestro país y ni mucho menos la que da vinos más opulentos, estructurados y potentes, pero está de moda. Hoy en día hablar de vinos de Garnacha despierta un gran interés entre los aficionados y profesionales de este mundo por su versatilidad, elegancia y por ser una uva que expresa con absoluta maestría las características del terruño. Otro concepto que también está de moda.

Texto: Antonio Candelas / Foto: Heinz Hebeisen

Catas: Antonio Candelas, Roberta Bruno, Nuria España,  
Olga Fernández, Ramón Parra, Alejandro Rodríguez Sánchez-Pardo.

**E**l curso académico lo queremos empezar nada menos que con una pasarela de garnachas. Sobre ella desfilará un nutrido número de vinos elaborados únicamente con esta variedad, para mostrarnos, además de sus cualidades varietales, el terreno y el clima en el que se ha ido forjando como lo que es, la auténtica reina entre las variedades tintas. La planta de la Garnacha Tinta es de

porte erguido, vigorosa en su estructura y de rendimientos medios-altos que se mueve con especial virtuosismo en terrenos pobres en materia orgánica y con un régimen pluviométrico escaso para controlar el vigor de los sarmientos. Durante el ciclo destaca su brotación precoz y su pausada maduración, por lo que estaremos ante graduaciones altas y una acidez media, en general. Históricamente





esta uva se ha considerado autóctona del viñedo español y aunque estuvo durante mucho tiempo desterrada en el desván de las variedades con poco interés (no porque no lo tuviera sino porque no se conocía su perfil y las condiciones en las bodegas no eran las más idóneas para conservar su delicada personalidad), hoy podemos decir que el escenario en el que se encuentra es lo más parecido al Olimpo enológico. Los elaboradores la conocen a la perfección. Saben sacar su mejor y más refinada versión en viñedos de altitud y con suelos pizarrosos o graníticos, mostrando una verticalidad y una finura que nunca nos podríamos haber imaginado. Otro perfil que triunfa y que tiene mucho mérito por la alta capacidad oxidativa de la variedad es el de mostrar una fruta más madura y con ese punto licoroso que resulta adictivo. A grandes rasgos y tal y como hemos comentado al principio, si algo hay que destacar de esta uva es que podemos diferenciar -y por lo tanto identificar- tantas garnachas como suelos y microclimas tengamos. Desde las regiones productoras de Cataluña hasta Mérida pasando por las regiones aragonesas, desde Galicia hasta Murcia, haciendo parada en Rioja. Blanca, tinta, peluda, gris o tintorera estos son los apellidos de las uvas que tienen el mismo nombre

propio (Garnacha) y que por supuesto tienen su parentesco. La blanca muestra su mejor expresión en los suelos de panal de la comarca de Terra Alta. La peluda, llamada así por la vellosidad del envés de sus hojas, da vinos de una gran elegancia y con buen perfil aromático. La gris es la más escasa de las garnachas y es la que pone un punto exótico a los vinos de esta estirpe. Por último, la tintorera es una de las pocas uvas que tiene la pulpa teñida. Esto da lugar a unos vinos de una gran capa y una estructura considerable.

Además, y en parte por ello es por lo que nos planteamos esta cata, tenemos el privilegio de albergar a principios del año que viene el Concurso Internacional Grenaches du Monde. La sede estará ubicada en Campo de Borja (Zaragoza) y será la cuarta edición de un concurso que pretende mostrar la identidad mediterránea de una uva como la Garnacha. Las tres ediciones anteriores se celebraron en Perpiñán, la capital del Rosellón francés, pero a partir del próximo año tendrá un formato itinerante.

Os dejamos con esta selección de vinos para los muy garnacheros con la intención de que descubráis por vosotros mismos las mil y una caras de la Garnacha. 



**Alaya Tierra 2013****D.O.P. Almansa**

🍷 Garnacha Tintorera

Bodegas Atalaya

Tel. 968 435 022. (más de 20 €)

Ya en el color se adivina la contundencia que va a mostrar tanto en nariz como en boca. Potente en aromas de chocolate, balsámicos, fruta negra madura y torrefactos. Paladar robusto, estructurado con una sensación abocada que llegan al final con recuerdos de fruta en licor y regaliz.

**Tavera Antiguos Viñedos 2013****D.O.P. Méntrida**

🍷 Garnacha

Bodegas y Viñedos Tavera

Tel. 666 294 012. (4 - 7 €)

La frutisidad mantiene una frescura que se sumerge en un roble, dando lugar a un conjunto especiado, cremoso y con buena intensidad. En boca el tanino es noble y el equilibrio es bueno. Tiene recorrido por delante en el que la armonía fruta - roble aumentará.

**Aradon Garnacha 2012****D.O. Ca. Rioja**

🍷 Garnacha

Vinícola Riojana de Alcanadre

Tel. 941 16 50 36. (10 - 15 €)

En nariz se percibe una fruta roja (cereza) con buena potencia y con un fondo de hoja de tabaco. En boca comienza con una leve mineralidad que deja paso a un tanino robusto, sobre el que aparece una sensación licorosa que se traduce en calidez final.

**Avgvstvs Garnacha  
Microvinificación 2013****D.O.P. Penedès**

🍷 Garnacha

Celler Avgvstvs Forvm

Tel. 977 666 910. (10 - 15 €)

Mantiene nobleza y mucha personalidad varietal donde la fruta roja se perfila como protagonista con toques de regaliz y hierbas aromáticas. En boca resulta goloso, la acidez proporciona frescura y al final mantiene el tipo con recuerdos frutales.

**PdM Moncayo Garnacha 2013****D.O.P. Campo de Borja**

🍷 Garnacha

Pagos del Moncayo

Tel. 976 900 256. (15 - 20 €)

Sus 10 meses en barrica de roble americano dejan una huella que se irá diluyendo e integrando con el tiempo en botella. Aromas de especias y moka que dejan paso a matices florales y de fruta negra. Concentrado en boca, estructurado, con buena acidez y final persistente.

**El Molar 2014****D.O.P. Jumilla**

🍷 Garnacha

Propiedad Vitícola Casa Castillo

Tel. 968 781 691. (10 - 15 €)

Tiene un carácter más maduro con los detalles de hierbas de monte bien definidos y una sutil barrica. En boca destaca por la presencia de un tanino carnoso de calidad que envuelve el paladar dejando en el final recuerdos de flores azules.

**Hebabe Garnacha 2012****D.O. Ca. Rioja**

🍷 Garnacha

Bodegas Bohedal

Tel. 941 328 064. (15 - 20 €)

Intenso con predominio de aromas de mermelada de fresa y ciruela con un roble dulce que sazona aportando el carácter goloso. Suave en boca, sabroso, envolvente, repetitivo en el paladar y persistente tras el trago.

**Coster de l'Ermite 2012****D.O.Q. Priorat**

🍷 Garnacha

Mas Igneus

Tel. 938 183 445. (más de 20 €)

Tras un tiempo en copa el vino despliega todas sus virtudes. Es complejo con aromas de avellanas, especias, fruta negra madura, polen y un fondo silvestre interesante. En boca demuestra potencia, estructura y persistencia donde los detalles de la crianza aparecen con nobleza envolviendo a la fruta madura.

**Jardín de Lúculo 2013****D.O.P. Navarra**

🍷 Garnacha

Bodegas de La Casa de Lúculo

Tel. 948 343 148. (10 - 15 €)

Los aromas de fruta negra madura (higo, ciruela) y regaliz quedan matizados por una licoridad de fondo que da profundidad. Estructura media, buena acidez y recorrido basado en sensaciones confitadas.

**Cruz Piedra Selección Especial 2013****D.O.P. Calatayud**

🍷 Garnacha

Virgen de la Sierra, S. Coop.

Tel. 976 899 015. (7 - 10 €)

En nariz destaca por la madurez de su fruta (moras, cerezas), que se acompaña con el toque del roble en forma de regaliz y balsámicos. En boca muestra volumen y un paso redondo que se prolonga con sus recuerdos golosos de fruta.

**Garnacha de Arrayán 2013****V.T. Castilla y León**

🍷 Garnacha

Bodegas Arrayán

Tel. 916 633 131. (más de 20 €)

Juega con la delicadeza de la uva en un entorno pizarroso. El tejido aromático está definido por matices silvestres, frutos rojos, flores y un fondo especiado. Sabroso, con nervio y mucha frescura. Al final quedan los recuerdos minerales.

**Ziries 2012**

🍷 Garnacha

Bodega Ziries

Tel. 679 443 792. (10 - 15 €)

Los aromas de fruta compotada tienen como gran aliado los detalles de hojarasca y pino. Conforme pasa el tiempo aparecen matices de tierra húmeda. En boca dominan dos sensaciones que se entienden bien. Por un lado la dulcedumbre del recorrido y el tanino carnoso que no deja de ser respetuoso.



**Maquinón 2014****D.O.Q. Priorat** Garnacha

Casa Rojo

Tel. 968 151 520. (15 - 20 €)

En aromas deja detalles **francos** de flores, fruta negra (higo, arándanos) y unos matices de **monte** bajo bien conjuntados. Sedoso, con estructura amable en la que aparece una buena presencia frutal que **al final** deja detalles cálidos que dan longitud.

**La Galana 2012****V.T. Castilla** Garnacha Tintorera

Bodega Los Aljibes

Tel. 918 843 472. (7 - 10 €)

Presenta **potencia** en aromas de fruta negra, tinta, sotobosque y una delicada mineralidad. Entrada frutal, con **estructura considerable** y final generoso con recuerdos especiados. Recorrido gustoso.

**Care Finca Bancales 2011****D.O.P. Cariñena** Garnacha

Bodegas Añadas

Tel. 976 793 016. (10 - 15 €)

Tiene complejidad basada en notas de encurtidos, especias, balsámicos y un fondo en el que, con el tiempo, aparecen detalles de fruta negra madura. De tanino pulido, bien equilibrado y sabroso en el recorrido que termina con un posgusto medio en el que aparece algún matiz silvestre.

**Les Manyes 2012****D.O.Q. Priorat** Garnacha

Terroir al Limit

Tel. 977 828 057. (más de 20 €)

La delicadeza hecha vino. Todos sus atributos los muestra con una finura excepcional. Picotas, grosellas, endrinas, regaliz, especias, tostados. En boca es equilibrado, con una base frutal sobre la que giran los recuerdos balsámicos, minerales y cremosos.

**Teixar 2011****D.O.P. Montsant** Garnacha

Vinyes Domènech

Tel. 670 297 395. (más de 20 €)

En este caso la garnacha se muestra opulenta, sabrosa y con buena presencia frutal. La barrica se ensambla aportando detalles de especias y tabaco. Entrada amable, con buena estructura y recuerdos de fruta en confitura que quedan en el posgusto.

**Auditori 2013****D.O.P. Montsant** Garnacha

Acustic Celler

Tel. 672 432 691. (más de 20 €)

Muestra raza y nobleza. El fondo mineral queda bien rodeado de los matices de fruta negra y un roble de calidad que con el tiempo aportará al conjunto mayor complejidad. Equilibrado, frutal, silvestre y con una proyección maravillosa. Recorrido con mucha longitud.

**El Reventón 2012****V.T. Castilla y León** Garnacha

Daniel el Travieso

Tel. (más de 20 €)

Destaca por su finura y sus matices de fruta roja fresca con un leve matiz **licoroso**. Todo ello sobre un fondo donde destacan las notas florales y minerales. En boca tiene frescura, es directo y en su recorrido muestra una textura **deliciosa** que deja en el recuerdo detalles especiados y de flores.

**Santa Cruz de Artazu 2012****D.O.P. Navarra** Garnacha

Bodega y Viñedos Artazu

Tel. 945 600 119. (más de 20 €)

La base aromática es frutal (arándanos, ciruelas) con un punto de maduración que recuerda a las **confituras**. Todo ello va acompañado de detalles de flores y una barrica integradora. Concentrado en boca, con sensación dulce que en el final largo deja recuerdos de avellanas y fruta en licor.

**La Garnacha Olvidada 2012****D.O.P. Calatayud** Garnacha

Proyecto Garnachas de España

Tel. 941 271 217. (7 - 10 €)

Todo lo que muestra en nariz es con mucha frescura. Los matices de frambuesa y cereza tienen por un lado el toque silvestre y por otro un matiz goloso agradable. El tanino es respetuoso, aparecen detalles florales y al final un deje especiado.

**El Chaparral de Vega Sindoa 2013****D.O.P. Navarra** Garnacha

Bodega Nekeas

Tel. 948 350 296. (10 - 15 €)

Los aromas de cerezas y frambuesas se visten con detalles de vainilla, dando lugar a un resultado amable y con cierto carácter goloso. En boca se plantea con acidez correcta, tanino afilado, vivo y con buenas sensaciones finales florales.

**La Casa de Monroy Viñas Viejas 2011****D.O.P. Vinos de Madrid** Garnacha

Bodegas La Casa de Monroy

Tel. 918 170 102. (10 - 15 €)

En nariz se percibe con finura donde la fruta fresca se funde con la barrica especiada y bien trabajada. En boca se desarrolla sabroso, con un paso donde el tanino marca el recorrido, aportando estructura y que queda refrescado por una grata acidez. Final confitado y largo.

**Escada 2013****D.O.P. Valdeorras** Garnacha Tintorera.

Alan de Val

Tel. 988 311 457. (7 - 10 €)

La potencia y estructura de la variedad se comporta de forma interesante en una zona donde la mineralidad y frescura aporta seriedad. En boca es profundo, robusto, estructurado. En el final aparece una sensación abocada persistente.





**Tres Picos 2013****D.O.P. Campo de Borja**

Garnacha  
Bodegas Borsao  
Tel. 976 867 116. (10 - 15 €)

Perfumado con predominio de los aromas de la bodega (café, ahumados, tostados) que va dejando paso a detalles de fruta madura y hoja de tabaco. En el paladar queda la impronta de la crianza. Presenta concentración y una larga carrera por delante en la que ganará en complejidad.

**Propiedad 2011****D.O.Ca. Rioja**

Garnacha  
Bodegas Palacios Remondo  
Tel. 941 180 207. (más de 20 €)  
Sutil, fresco y con buenas dosis de complejidad. La fruta roja madura se ve inmersa en un mar de aromas de crianza muy refinados (hojarasca, tierra mojada, balsámicos, especiados, ahumados). Paladar de tanino fino, bien equilibrado, largo y con buena expresión varietal final.

**Sedro Cepas Viejas 2012****D.O.P. Vinos de Madrid**

Garnacha  
Bodegas Muñoz Martín  
Tel. 918 110 524. (7 - 10 €)  
Hay seriedad en un trabajo en el que los aromas de la crianza y de fruta negra en licor se conjugan con buen resultado. Hay estructura, volumen y un recorrido en boca que expresa con nobleza los recuerdos de fruta madura y ebanistería.

**Pegaso Pizarra 2010****V.T. Castilla y León**

Garnacha  
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez  
Tel. 945 628 315. (más de 20 €)  
Se muestra el perfil elegante y delicado de la variedad. Frescura, mineralidad y detalles balsámicos marcan la fase olfativa. En el paladar es directo, con buena acidez y con una perfecta integración de la fruta en el conjunto. Final largo. Con mucha expresión.

**Baltasar Gracián Garnacha****Viñas Viejas 2013****D.O.P. Calatayud**

Garnacha  
Bodegas San Alejandro  
Tel. 976 892 205. (7 - 10 €)  
Lo más elogiado del vino es su fondo silvestre que refresca un centro aromático basado en frambuesas y arándanos en confitura. La bodega engrandece el conjunto, dejando en boca un recorrido plagado de buenas sensaciones frutales bien armonizadas con el tostado de la madera.

**Botani 2013****D.O.P. Málaga y Sierras de Málaga**

Garnacha  
Jorge Ordóñez & Co.  
Tel. 952 50 47 06. (10 - 15 €)  
El entramado aromático está bien conjuntado. Flores, fruta negra y roja, detalles minerales y un fondo cremoso amable. De tanino suave, sabroso en el paso con recuerdos balsámicos y un final con matices de fruta en licor.



¿Cuidas el vino en tu local?

Contacta con nosotros  
si quieres regalarle  
esta revista a tus clientes

Tel. 915 120 768

**ANALIVIA**

**RUEDA by ANALIVIA**

Original, único, elegante, con carácter y fiel a su origen.  
Déjate sorprender con Analivia Verdejo.

**PAGOS DEL REY**  
Lo Mejor de cada Tierra  
www.pagosdelrey.com  
Síguenos en Facebook

**Sommelier**

**BODEGAS SEÑORIO de ARANA**  
www.senoriodearana.com  
info@senoriodearana.com

**Patrocinio Bodegas**

**Lágrimas De María**

**TEMPRANILLO**  
**CRÍA 2012**

**2010**  
**91 Puntos - Guía Peñín**

**2011**  
**Oro - Berliner Wein Trophy**

**2012**  
**Plata - MundusVini**

**www.bodegaspatrocinio.com**

# íguenos



@MiVino\_Vinum



facebook.com/mivino

YouTube



WWW.YOUTUBE.COM/  
USER/MIVINOVINUM

## Breca 2012

**D.O.P. Calatayud**



Garnacha

Bodegas Breca

Tel. 952 504 706. (10 - 15 €)

Las viñas viejas aportan una finura y complejidad aromática bien sazónada con los matices especiados del roble. La fruta negra, el regaliz y los detalles de flores lo hacen muy interesante. Entrada sedosa, equilibrado en boca, carnoso, envolvente y con un final persistente y expresivo.



## Cent x Cent 2014

**D.O.P. Terra Alta**



Garnacha Blanca

Vins del tros

Tel. 605 096 447. (10 - 15 €)

En nariz destaca por la finura de sus aromas. Ciruela amarilla, flores, herbáceos. Hay una frescura que queda perfectamente equilibrada con los matices afrutados y con una salinidad final que es una delicia.



## Garnacha Centenaria de Coto de Hayas 2013

**D.O.P. Campo de Borja**



Garnacha

Bodegas Aragonesas

Tel. 976 862 153. (7 - 10 €)

Potente en aromas de monte bajo, fruta confitada, hoja de tabaco, regaliz negro y algún detalle torrefacto. Aterciopelado, envolvente, sabroso y con muy buena armonía entre los recuerdos silvestres de la variedad y la barrica. Persistente en el paladar y ligeramente cálido.



## Gamberro 2013

**D.O.P. Terra Alta**



Garnacha Blanca

Pagos de Híbera

Tel. 977 426 234. (más de 20 €)

La dulzura de la barrica abraza las notas de fruta de hueso madura con un fondo punzante y especiado. Sabroso en boca, de paso untuoso y sensación cálida que deja recuerdos de vainilla y almendras garrapiñadas.



## Anhel d'Emporda 2014

**D.O.P. Empordà**



Garnacha

Pere Guardiola

Tel. 972 549 096. (4 - 7 €)

Expresión aromática basada en notas de flores, hierbas de tocador y un segundo plano delicado frutal. Paladar amable, marcado por cierta estructura y fino en sensaciones.



## Palell 2012

**D.O.P. Montsant**



Garnacha Peluda

Orto Vins

Tel. 629 171 246. (más de 20 €).

Sutil y muy elegante. Tiene aromas de frutos rojos, regaliz, balsámicos y al fondo se percibe una amable mineralidad marcada por un toque licoroso. Fresco en boca, con mucho nervio y un tanino bien compensado. Recuerdos silvestres de bayas rojas, flores y posgusto con una importante presencia mineral.



## Señorío de Sarrià Viñedo nº 5 2014

**D.O.P. Navarra**



Garnacha

Bodega de Sarrià

Tel. 948 202 200. (4 - 7 €)

Su perfil aromático muestra jugosidad en una fruta roja bien acompañada por detalles florales y un fondo silvestre delicado. Entrada fresca, con el toque goloso comedido y un amargor agradable que prolonga el trago. Limpio y con buena expresión varietal.



## Jordi Miró Garnacha Blanca 2014

**D.O.P. Terra Alta**



Garnacha Blanca.

Celler Jordi Miró

Tel. 650 010 639. (4 - 7 €)

Ejemplo de delicadeza y complejidad. La fruta queda fundida en aromas florales. Adornando el conjunto, aparecen detalles minerales, golosos y de heno seco. Glicérico en boca, acidez refrescante y una salinidad grata tras el trago.





# TERRA DE GARNATXES

Paisaje, cultura y vino unidos para dar a conocer la expresividad de la garnacha mediterránea



**L**a Asociación Terra de Garnatxes nació en marzo de 2012 en Barcelona con el objetivo de poner en valor a la variedad mediterránea por excelencia, la Garnacha. Es una asociación sin ánimo de lucro que pretende potenciar esta variedad cultivada en diferentes tipos de suelos y microclimas, pero con un denominador común: la influencia del Mediterráneo.

Terra de Garnatxes es un foro abierto de debate permanente para difundir las garnachas mediterráneas, así como el intercambio de conocimiento entre profesionales y empresas del sector y con actividades de apoyo para la internacionalización y el conocimiento del territorio.

Con este fin se ha creado un Panel de Cata con el apoyo del INCAVI y de la doctora Montse Nadal, de la Universidad Rovira i Virgili, para trabajar con los descriptores olfativos y gustativos varietales. Así, diferentes estudios realizados por Enric Bartra y Xoan Elorduy, del INCAVI, se han presentado en las diferentes ediciones del Concurso Mundial de Garnachas.

Terra de Garnatxes realiza catas dirigidas a los profesionales del sector, visitas guiadas a los viñedos y bodegas para dar a conocer los diferentes paisajes, microclimas, clones y tipos de suelo, presentaciones a medios de comunicación y un sinfín de actividades que permitan que la garnacha sea aún más y mejor conocida en el mundo.

Las bodegas que forman parte de la asociación son **Clos Figueras, Edetària, Lagravera, La Vinyeta, Masia Serra, Finca Viladellops y Vinyes Domènech**, que aglutinan los diferentes suelos y microclimas para descubrir las diferentes caras de la misma variedad: garnachas de Priorat, Terra Alta, Costers del Segre, Empordà, Penedès (subzona Garraf) y Montsant, unidas de la mano para reivindicar una variedad diferen-

ciadora, rica en matices y con un gran potencial enológico. Paisaje, suelo, y la influencia del clima mediterráneo en sus vinos.

**Clos Figueras ([www.dosfigueras.com](http://www.dosfigueras.com)):** El viñedo se sitúa al norte de Gratallops, con vista a las montañas del Montsant y al valle del Ebro, rodeado por el río Montsant. A 400 metros sobre el nivel del mar, tiene todas las orientaciones al tener forma de anfiteatro. Suelo muy pobre de licorella, compuesta de pizarra rojiza y negra con pequeñas partículas de mica. De clima mediterráneo y continental con veranos largos, calurosos y secos, la temperatura en invierno es suave, aunque algunos años puede nevar, pero lo más destacable es el microclima que se genera al estar en un corredor donde llega aire desde el valle del Ebro y del mar.

**Vino destacado:** *Clos Figueres*

**Edetària ([www.edetaria.com](http://www.edetaria.com)):** Ubicada en la Terra Alta, que se caracteriza por un clima continental en invierno y mediterráneo extremo en verano. La particularidad de la Plana de Gaudesa, en relación con la zona del Altiplano, es que durante el verano está refrescada por el Garbí o Marinada, viento húmedo que viene del Mediterráneo y gracias al cual los vinos gozan de un frescor superior al resto de la Terra Alta.

**Vino destacado:** *Edetària Selección Blanco*

**Lagravera ([www.lagravera.com](http://www.lagravera.com)):** Bodega certificada en biodinámica por Demeter International, singular y única en su región. Viñedo de 0,95 hectáreas ubicado al norte de Castelló de Farfanya (Lleida), a una altitud de 400 metros, en la partida histórica de El Vinyet (Sierra Larga). Viñas monumentales plantadas en vaso en 1889. Suelo profundo, calcáreo, franco-arcilloso. Mesoclima mediterráneo conti-

nental. Vendimia manual seleccionada.

**Vino:** *La Pell 2013 Saviesa Negra*

**La Vinyeta ([www.lavinyeta.es](http://www.lavinyeta.es)):** Situado en el corazón del Empordà, en Mollet de Peralada. El origen de este proyecto hay que buscarlo en las cerca de dos hectáreas de viñas viejas -de edades comprendidas entre los 55 y los 80 años- de Cariñena y Garnacha. A partir de este momento se realizan nuevas plantaciones y se consolida en 2006 con la construcción de la bodega.

**Vino destacado:** *Sereno Solera 2009*

**Finca Viladellops ([fincaviladellops.com](http://fincaviladellops.com)):**

Situada en el Macizo del Garraf, subzona de nueva creación en la D.O. Penedès. Orografía abrupta con viñedos rodeados de bosques y suelos extremadamente calcáreos con presencia de fósiles marinos y con PH básicos. El viñedo de Garnacha fue reinjertado en 1999 con madera procedente de una selección realizada en viñedos de Cornudella y Rosellón. Producción: 15.000 botellas.

**Vino destacado:** *Finca Viladellops*

**Vinyes Domènech ([vinyesdomenech.com](http://vinyesdomenech.com)):**

Situado en plena Serra de Llaberia, zona natural protegida de alto valor ecológico al sur del Priorat. Viñedo certificado ecológico y prácticas biodinámicas. Garnachas viejas de más de 70 años. Orientación Norte-Sur, a 450-500 metros de altitud. Parcela de suelo calcáreo muy pedregoso, pobre y poco profundo en *coster*. Rodeado de bosque y sotobosque mediterráneo que aporta matices balsámicos. Levaduras naturales.

**Vino destacado:** *Teixar*

**Joan Ignasi Domènech, presidente de la Asociación Terra de Garnatxes**  
[jjdomenech@vinyesdomenech.com](mailto:jjdomenech@vinyesdomenech.com)

