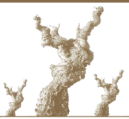


Garnacha Gris

EL ESCOCÉS VOLANTE



Variedad: Garnacha Gris 100%

Añada: 2024

Enólogo: Norrel Robertson MW

Clasificación: Vino Varietal de España

Producción: Sep 2025 3,311 bottles

Parcela: El Bautista 0.88ha planted in 2021

Suelo: glacial, canto rodado, arcilla roja y suelo carbonatado

Altitud: 920m

Pueblo: Villarroya de la Sierra, Comarca de Calatayud, Aragón

NOTAS DEL ENÓLOGO

[Lee nuestro informe de la añada 2024 aquí](#)

La Garnacha Gris, también conocida como Garnacha Roya, es una mutación histórica de la Garnacha que siempre ha formado parte de la viticultura en Calatayud y Aragón, así como en Cataluña y Rioja. Cuando se estableció la DO de Calatayud en 1989, no se consideró su inclusión como variedad autorizada, a pesar de su larga tradición en la zona, por lo que los viñedos existentes fueron replantados con Garnacha Tinta. Estamos entusiasmados de recuperar esta variedad tradicional y creemos que produce vinos verdaderamente vivos y originales, llenos de textura y vibración.

La uva es conocida localmente como «la uva de los muertos» debido al color grisáceo/rosado de sus pieles, que recordaba a la gente el aspecto de una persona fallecida. Como guiño a ello, hay una calavera escondida entre las vides en la etiqueta.

La parcela El Bautista se vendimió en cajas de 20 kg y se almacenó entre 1 y 2 grados en una cámara frigorífica con humedad controlada durante 72 horas antes de su procesamiento. Las uvas se prensaron con racimo entero, en frío y sin sulfuroso ni enzimas, para permitir un desfangado natural en frío, antes de trasegar el mosto a 5 barricas neutras de roble francés de 500 litros. La fermentación tuvo lugar a temperatura ambiente de bodega en barrica y permaneció sobre lías gruesas durante un mes, antes de un trasiego y un ligero sulfitado, seguido de su regreso a las mismas barricas para completar alrededor de 11 meses sobre lías antes de la filtración y el embotellado.

Alcohol: 13.5 %

Azúcar residual: 1.8g/l

Acidez total: 7g/l

pH: 3.25



NOTA DE CATA

El vino es viscoso, con tonos dorados claros y cobrizos, clásicos de la variedad. En nariz presenta una mezcla exuberante de albaricoques secos, orégano silvestre y piel de naranja, con complejas notas de pan tostado y brioche. En boca comienza amplio y untuoso, con abundante fruta de hueso, y finaliza con notas cremosas, herbales y salinas, además de un final largo.

SOSTENIBILIDAD

EN EL VIÑEDO: todas nuestras prácticas son ecológicas desde 2014 y en 2025 iniciamos el proceso de certificación ecológica oficial. Somos miembros de la Asociación de Viticultura Regenerativa.

CÁPSULA: desde mayo de 2025, hemos eliminado las cápsulas complejas que utilizábamos en algunas de nuestras líneas, incluida nuestra Garnacha Gris. Este tipo de cápsula era puramente estético y muy difícil de reciclar.

ETIQUETAS: la mayoría de nuestras etiquetas están hechas a partir de una mezcla de caña de azúcar y cáñamo, lo que las hace totalmente reciclables.

BOTELLAS MÁS LIGERAS: en 2023 tomamos la decisión de cambiar a una botella más ligera, pasando de 650 g a 445 g. Actualmente, en algunas de nuestras líneas utilizamos una botella aún más ligera: 395 g. Todas nuestras botellas contienen alrededor de un 88 % de vidrio reciclado.

