

TARDANO GARNACHA ARAGON

'Agrícola de Vinos La Portera' is een klein project opgericht in 2017 door Jorge Navascues en Javier del Blanco, al snel aangevuld met een andere vriend, Francisco Santiso, met als doel het delen van onze passie en kennis in de wijnindustrie. Verschillende studies over de oorsprong van Garnacha geven aan dat de wieg ervan in Aragón staat, van waaruit hij zich later naar de rest van Spanje en langs de Middellandse-Zeekust heeft verspreid. Binnen Aragon is Cariñena zowel een oorsprongsbenaming als de naam van een druivenras. Bovendien is er een derde Cariñena, het dorp dat zijn naam geeft aan de appellation. In volume wordt ongeveer 88% van de in Cariñena geteelde druiven tot wijn verwerkt in een van de vele coöperaties in het gebied, om de eenvoudige reden dat het grootste deel van de grond verdeeld is over een groot aantal kleine landeigenaren. De meeste van deze wijnboeren zijn noodgedwongen lid van de plaatselijke coöperatie of verkopen hun druiven aan een van de weinige grote particuliere wijnhuizen in het gebied. In tegenstelling tot deze aanpak van massaproductie, die resulteert in geconcentreerde wijnen met eikenhoutaccenten, was ons doel met dit project vanaf het begin duidelijk: een Garnacha maken met een grote authenticiteit, trouw aan de essentie van het ras en zijn plaats van herkomst. Onder de geplaveide straten van Almonacid de la Sierra -13 km van Cariñena- getuigen honderden grotten die in de afgelopen eeuwen zijn uitgegraven van het historische wijnverleden van dit stadje. Grotten waarin wijn werd gemaakt en later opgeslagen onder optimale natuurlijke omstandigheden van temperatuur en vochtigheid. Onze partner Jorge, geboren en getogen in Cariñena, waar hij ook woont, gebruikte zijn familiecontacten om ons toegang te geven tot enkele van de beste wijngaarden in het gebied. In Almonacid vonden we een paar uitzonderlijke percelen op voornamelijk kalk- en kleigrond, aan de voet van de Sierra de Algairén, op een hoogte van 600 tot 700 meter boven de zeespiegel. De kalksteen zorgt voor de structuur en zuurgraad, terwijl de klei zorgt voor de elegante fruitexpressie van deze druif. Het klimaat is continentaal, met extreme temperaturen gedurende het hele jaar, en het effect van de "cierzo", een koude wind uit het noorden, helpt om de vochtigheid laag te houden. Dit alles staat garant voor wijnen met een grote frisheid en drinkbaarheid. Ons doel is Garnacha te herdefiniëren als een variëteit die, dankzij zijn natuurlijke soepelheid en vermogen om het terroir over te brengen, de elegantie en finesse van Pinot Noir kan evenaren. Tardano is een wijn die dit ras en het landschap waar hij vandaan komt echt tot uitdrukking brengt, waarbij elegantie en frisheid voorrang krijgen op spierballen en weelde.

Vinification

De wijnstokken zijn goblet-trained, dry-farmed en vroeg met de hand geoogst om de natuurlijke zuurgraad te behouden. Onze benadering van het wijnmaken is gebaseerd op het proberen over te brengen van de identiteit van de druivensoort en het gebied van herkomst. Om dit te bereiken gebruiken we neutrale tanks; gisting in roestvrijstalen tanks en vervolgens een 12 maandenrijping voor 90% in betonnen tanks en 10% in gebruikte eiken vaten

van 500L. Het doel is de aromatische charme van de Garnacha-druif en zijn uitgesproken fruitige smaak te behouden.

Smaakimpressie

De Tardano is kersenrood van kleur. Aroma's van rode kersen en zwarte bessen. Zoethout, een vleugje peper en wat mineraliteit. Een lange, aanwezige afdronk - harmonieus.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	14.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Agricola la Portera

Druiven
Garnacha

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Charcuterie
Spaanse ham
Stoofschotels
Spaanse tapas
Belegen kazen

Appelatie
D.O. Cariñena

Bodem
Klei
Kalk