

Bielsa

Garnacha



APPELLATION:	Cariñena
CLIMAT:	Continental
RAISIN(S):	Garnacha
SOL(S):	Sablonneux, Caillouteux, Pierre Calcaire.
ÉLEVATION:	Entre 400 et 800 mètres
ÂGE DU VIN:	Entre 40 et 60 ans
TYPE D'ÉLEVAGE:	Traditionnel
ÉMONDAGE:	En Vaso
PRODUCTION:	4000 boîtes.



La commune de Cariñena se trouve au sud-est de la région de Navarre, dans la province de Saragosse, et fait partie de la région politique la plus grande d'Aragon. On estime qu'il s'agit de l'origine ancestrale du raisin Garnacha. Il n'est donc pas surprenant qu'elle soit le terroir idéal pour l'élevage et la production du vin Garnacha. Elle est connue pour sa vigne vieille et ses sols pauvres avec une présence importante de pierre calcaire. Le climat est de type continental, avec des hautes températures le jour qui assurent la maturation, et des nuits fraîches qui préservent l'acidité. Le Cierzo, refroidissement unique à partir des vents qui viennent du nord, est aussi une caractéristique climatique particulière. Son influence produit des vins aromatiques, délicats et très élégants grâce à la maturation tardive du raisin Garnacha, potentiellement alcoolique. Bielsa Garnacha est un vin facile à boire et un compagnon parfait des repas qui expriment la personnalité et les caractéristiques de la vigne vieille, de la viticulture autonome et du terroir Cariñena. Bielsa est une cuvée produite spécialement par la famille Pastor Gilabert pour Vinos de Terruños, en collaboration avec Ana Becoechea, une œnologue expérimentée et engagée en faveur de la région Cariñena.

Vinification: fermenté et élevé pendant trois mois dans des tonneaux en chêne américain.

Caractère: frais, floral, corps structuré à puissant, fruit riche, acidité nette et une finale douce.

Mariage: grillades, charcuterie, côtelettes d'agneau, porc, herbes, poivron.